

DE VISCHHANDEL

MAANDELIJSCH TIJDSCHRIFT. VERSCHIJNT DEN TWEEDEN DONDERDAG VAN IEDERE MAAND. ORGAAN VAN DEN SECTOR "HANDEL EN DISTRIBUTIE" BIJ DE NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE, GERICHT TOT AL DE VICHHANDELAARS EN TOT DE GROSSIERS IN VISCH EN VISSCHERIJPRODUCTEN, LEDEN VAN DE NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE.

HANDEL
DISTRIBUTIE

DIRECTIE: D' WILLEM MELIS EN D' IVAN DENIS. BEHEER EN REDACTIE: HOPSTRAAT, 47, BRUSSEL. POSTREKENING: NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE, PERS- EN PROPAGANDADIENST, N° 911.91. ABONNEMENTSPRIJS TOT EINDE 1943: 31 FR. DRUKKER: IMIFI, HOPSTRAAT, 47, BRUSSEL. CLICHEERDER: HUYGHENS, ONDERWIJSSTRAAT, 57, ANDERLECHT.

KANTTEKENINGEN

Beter laat dan nooit, zullen de optimisten zeggen. Maar vele onzer lezers zullen zich toch afvragen hoe het komt dat de vergunningen nu pas uitgereikt worden als wanneer reeds op 25 Juni 1942 de verordening tot regeling der markt van visch-, schaal- en weekdieren in het « Staatsblad » werd gepubliceerd.

Artikel 1 immers van voornoemd besluit luidt als volgt:

« Ieder natuurlijk of rechtspersoon die in zake visch-, schaal of weekdieren voor eigen rekening of voor rekening van derden, het bedrijf uitoefent van zelfstandige vischer of reeder ter zeevisscherij, teler, be- of verwerker of vischhandelaar, moet houder zijn van een vergunning afgeleverd door de Hoofdgroepering « Visch- en Visscherijproducten », Kolenstraat 58-60, Brussel.

» De aanvragen om vergunning moeten schriftelijk ingediend worden hetzij bij voornoemde Hoofdgroepering, hetzij bij de door deze eventuele aangestelde marktleiders, hetzij door de handelaars, bij de kantonale secretariaten van den Sector « Handel en Distributie » der N.L.V.C. »

En nu pas, in Juni 1943, is er sprake van de vergunningen uit te reiken. Er mag echter niet uit het oog verloren worden dat aan een vergunning vele rechten verbonden zijn. Ze wordt uitsluitend toegekend aan diegenen die op basis van de verordening d.d. 20 Juni 1942, n° 5, er aanspraak kunnen op maken. Dit kan maar geschieden wanneer de Hoofdgroepering over voldoende gegevens beschikt om haar toe te laten hare beslissingen in volledige kennis van zaken te treffen.

De vergunning is een toelating om een bepaalde activiteit binnen de perken van de bestaande besluiten en reglementen uit te oefenen, welke gegeven wordt aan alle ondernemingen die beantwoorden aan de voorwaarden voorzien door de verordening 1/42 van 20 Juni 1942.

Naar gelang het een vergunning geldt van producent, handelaar, be- of verwerker zal de kleur ervan verschillen.

Benevens de vergunningen zullen er ook erkenningen of toelatingen zijn. Het kan zich inderdaad voordoen dat een zekere categorie belanghebbenden welke niet aan de voorziene eischen voldoen om een vergunning te verkrijgen toch bv. bij grooten aanvoer bij de productie-, handel- of be- en verwerking kunnen ingeschakeld worden.

Aan deze onderhoorigen voor dewelke de Hoofdgroepering niet dezelfde waarborgen heeft, zal een erkenning afgeleverd worden.

De erkenning is een toelating om een bepaalde activiteit binnen de perken van de bestaande besluiten en reglementen uit te oefenen, welke gegeven wordt aan de ondernemingen waarvan het optreden op het economisch of marktorienend gebied wenselijk is en die niet beantwoorden aan de voorwaarden voorzien door de Verordening van 20 Juni 1942 of die niet voorzien worden door deze verordening.

Alle erkenningen zullen wit zijn, maar zooals voor de vergunning zullen er drie typen bestaan: 1) de erkenning van producent; 2) van handelaar en 3) van be- of verwerker. Iedere erkenning is met een gekleurden band overdrukt.

In ons eerstvolgende nummer zullen wij trouwens nadere inlichtingen publiceren over de vergunnings- en erkenningskaarten.

MEDEDEELINGEN

51.844.746 kg haring



Zoopaas zijn de officieele cijfers omtrent de opbrengst van het jongste haringseizoen verschenen. De Vlaamsche visschers vaarden van vijf verschillende havens ter haringvangst uit: Duinkerke, Nieuwpoort, Oostende, Blankenberge en Zeebrugge.

In den loop van de haringcampagne die op 5 December 1942 aanving en op 15 Maart 1943 eindigde, werden in het geheel 9165 vangsten geland, die ruim 51.844.746 kg wogen en de fabuleuze som van 352.533.995 fr opbrachten. De gemiddelde prijs bereikte fr 6.79 het kilogram.

Het is de haven van Nieuwpoort die aan de spits staat met 33.209.608 kg tot een bedrag van 224.717.345 fr.

Volgen dan: Duinkerke, met 10.082.050 kg en 69.552.500 fr; Oostende met 7.876.582 kg en 53.624.171 fr; Zeebrugge met 690.231 kg en 4.416.173 fr; Blankenberge met 36.275 kg en 253.756 fr.

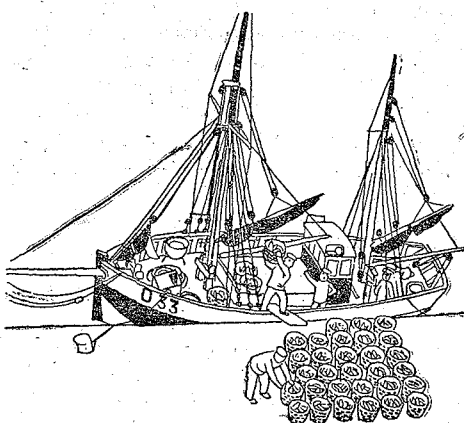
Op te merken valt dat de meeste vaartuigen van Blankenberge en Zeebrugge, de haringcampagne medemaakten van Duinkerke of Nieuwpoort uit.

De gemiddelde aanvoer van een vaartuig, schepjes en bootjes door elkaar genomen, bereikte 187.947 kg of 1.215.634 fr.

Een recordvangst



De grootste vangst en opbrengst, tijdens het haringseizoen, door één vaartuig geboekt,



De recordhouder.

werd door het visschersvaartuig N. 33, met 708.320 kg. en 4.929.674 fr. verwezenlijkt.

Handelsbibliotheek



Zooeven is de vierde brochure in de reeks « Handelsbibliotheek » onder den titel « Kleine Geschiedenis van den Handel in Vlaanderen » verschenen.

Onze lezers zullen zich gewis herinneren, dat de drie vorige deeltjes eerst en vooral over den detailhandel, de rol en de eigenschappen van den handelaar in voedingswaren en vervolgens over het beheer van een winkel van voedingswaren handelden. Deze eerste drie brochures vielen zoodanig in den smaak en in de behoefte van onze kleinhandelaars, dat zij omzeggens uitverkocht zijn. Zij kunnen tot uitputting nog

besteld worden tegen 5 fr. (nrs 1 en 2), of 10 fr. (n° 3), te storten of over te schrijven op de postrekening 911.91 van den Dienst voor Pers en Propaganda bij de N.L.V.C.



Het nieuwe boekje, dat zooeven van de pers komt, moesten al de handelaars in hun bibliotheek hebben. Zij vinden er een overzicht in van den handel in onze provinciën: hoe de handel opkwam toen de gemeenten nog niet bestonden; wat de handel in de Middeleeuwen was en hoe hij medehielp bij de opkomst van de gemeenten; de dominerende rol van Antwerpen, die langen tijd de handels- en geldmetropool was; en ten slotte hoe onze handel een vervalperiode doormaakte, gelukkig gevolgd van een heropbloei.

Dit is in breede trekken de stof, waarover deze studie handelt; alles werd zoo eenvoudig en zoo bevattelijk mogelijk voor den lezer voorgesteld.

Overigens is de brochure overvloedig geïllustreerd met photographische opnamen, welke de stof nog meer verduidelijken en belichten.

De brochure kost 10 frank te storten of over te schrijven op de postrekening 911.91 van den Dienst voor Pers en Propaganda bij de N.L.V.C. Daar de oplage beperkt is, raden wij onze lezers, die hun reeks willen aanvullen, aan zoo vlug mogelijk het deeltje te bestellen.

Waarom geen visch?



De visschers schrijven het aan verschillende oorzaken toe: te klaar water, aanhoudend stil weer, te veel westelijke wind...

Nog nooit werd de temperatuur van het water vernoemd en nochtans...

Aan boord van de 0 20 « Pater Reyn » opleidingsvaartuig van de visschersschool « Pater Pype » wordt regelmatig de temperatuur genomen. Op 23 Juni stelde de schipper een warmtegraad vast van 17.5 Celcius één meter onder den waterspiegel op ongeveer 4 mijl van de kust.

Zulke hoge warmtegraad bereikt onze zee altijd eerst in de maand Augustus, tijdstip van haar hoogste temperatuur. Dit verschijnsel is waarschijnlijk te wijten aan den zeer zachten winter. De temperatuur schommelde in de wintermaanden tusschen 5.5 C.

8.5 C. Enkel in de eerste helft van de maand Januari is de thermometer eventjes gedaald tot 2.9 C. Het water dat maar weinig afgekoeld was in de wintermaanden, bereikt gemakkelijk een hoogen warmtegraad met hetzelfde aantal calorieën welke het gewoon zomerwater geeft. Is het deze warmte niet welke de visch uit onze kustwateren laat vluchten naar dieper en koeler oorden? Licht daar de verklaring niet van de magere vangsten onzer visschers?

Reorganisatie der visscherij in Japan



Voor het nieuwe jaar zal door samenvoeging van 16 visschersondernemingen de N.V. Visscherijcontrole worden gevormd. Het totale gestorte kapitaal van deze 16 maatschappijen bedraagt 217 mill. yen. Onder controle van de centrale organisatie zullen voor Maart 1943-44 ondergeschikte controle-maatschappijen worden gevormd.

Visscherij in Estland



De Estlandsche Visscherij Centrale, welke het vorig jaar werd opgericht, heeft 43 visschersbonden en 100 opkoopfilialen opgericht. In 1942 werd in totaal 8,6 miljoen kg visch gevangen, hetgeen 150 t.h. meer is dan de opbrengst in 1939. In het komende vischseizoen zullen ook de amateur-vischverenigingen in de georganiseerde vischvangst worden ingeschakeld. Voor de uitvoering van het door genoemde Centrale uitgewerkte opbouwplan zal 10 jaar noodig zijn.

Uitreiking der vergunningen



In ons hoofdartikel vindt men bijzonderheden over de vergunningen en erkenningen die eerlang door de Hoofdgroepering « Visch en Visscherijproducten » zulks worden uitgereikt, en waarover reeds zooveel gesproken werd.

Aldus zal een einde worden gesteld aan zekere betwistingen die een doelmatige en ge-



Een waardevol papier!

zonde reorganisatie van het beroep in den weg stonden, naar wij hopen, van de vaar worden geholpen.

Verkoop van haring in bokalen



Sommige kleinhandelaars die er niet in geslaagd zijn de bokalen haring die zij besteld hadden aan den man te brengen, hebben zich tot de Hoofdgroepering gewend met het oog op een eventuele terugname van de niet verkochte waar. Vanzelfsprekend kan hier geen gevolg aan gegeven worden. Nu, net als vroeger, loopt de detaillant een handelsrisico. Van hem en van hem alleen hangt het af, die hoeveelheden aan te koop en te verkopen.



Het leeggoed inzameien, a. u. b.

zijn afzetgebied hem toelaat te verkopen. De be- of verwerkers hebben er geen schuld aan wanneer de haring in plaats van drie maanden slechts drie weken bewaart. Zekere grondstoffen, o.a. laurier en ajuin, ontbreken voor de bereiding. Anderzijds besteden zekere handelaars aan hun waar niet de noodige zorgen. Meermaals hebben wij bokaaltjes in volle zon uitgesteld gezien, hetgeen toch maar nadeelig kan zijn voor de bewaarkracht van den haring. Ten slotte herinneren wij er aan dat de vischhandelaars bij hun klanten moeten aandrigen de lege bokalen in te leveren, daar bij gebrek aan grondstoffen de noodige nieuwe niet beschikbaar zijn.

Bemoedigende vooruitzichten



Wij hebben, om zoo te zeggen, nog allen den haringsmaak in den mond en toch denken wij reeds aan het toekomstige winterseizoen en vragen wij ons af of de « wonderse vischvangst », die aanvang nam in 1942, zal voortgezet worden over 1943-1944 en

DE DIENST DER VERGUNNINGEN

Adresverandering :

VAN 8 JUNI AF WORDEN DE
KANTOREN VAN DEN CENTRALEN
DIENST VOOR DE VERGUNNINGEN
EN VERDEELINGEN
AFDEELING VERDEELING DER
GRONDSTOFFEN,
AFDEELING IMPORT EN EXPORT
VERGUNNINGEN,
AFDEELING HANDELSREGISTER,
AFDEELING VERGUNNINGEN EN
ERKENNINGEN,
VAAR DE KREUPELSTRAAT 4, BRUSSEL.
TEL.: 17.48.17. OVERGEBRACHT.

DE HANDELAARS NIJVERAARS EN
IN HET ALGEMEEN ALLE ON-
DERHOORIGEN VAN DE N. L. V. G.
OF VAN HAAR HOOFDGROEPERINGEN,
DIE HET REGIME VAN DE
VERGUNNINGEN DAT OF HEN
WORDT TOEGEPAST Zouden HE-
TWISTEN, MOGEN HUN AAN-
MERKINGEN DESAANGAANDE IN-
ZENDEN AAN DEN CENTRALEN
DIENST VOOR VERGUNNINGEN EN
VERDEELINGEN, KREUPELSTRAAT
4, BRUSSEL.

of onze bevolking er, in gelijke mate, zal kunnen van genieten.

Wij hebben dan ook den H. Ch. Gillis, visserijtechnicus bij het Ministerie van Verkeerswezen, Dienst der Zeevisscherij, geraadpleegd, die ons het volgende wist te zeggen en tegelijkertijd enkele principes vastlegde, die men terugvindt in het lijvig verslag, dat hij uitgegeven heeft over de ijle haringvangst 1942-1943.

— De eerstkomende concentratie 1943-1944 zal enkel door: 1) twee rijke klassen gespijsd worden, waarvan de numerieke sterkte zal afnemen; 2) twee oude klassen, die tot nog toe tamelijk sterk in de vangsten aanwezig waren, maar gezien hun hoogen ouderdom, wellicht totaal uit de vangsten zullen verdwijnen, en, 3) twee jonge, maar slechte klassen, die zich van den beginne als zeer arm aangemeld hebben en in de toekomst ook maar een bescheiden rol zullen spelen.

Mij enkel steunende op de samenstelling van de concentratie 1942-1943, ten opzichte van de ouderdomsklassen, en afgezien van hetgeen de « coming class » van 1940 ons voorbehoudt, zou ik dus voor het seizoen 1943-1944 een sterke afname moeten voorzien.

Echter waren de uitermate rijke vangsten der twee laatste haringcampagnes eerder te danken aan de onderbreking van de groote visscherijen op den herfstharing van de Noordzee en het Engelsch Kanaal, dan aan den rijkdom der jaarklassen, die er in aanwezig waren. Inderdaad, zijn deze haring-scholen, die het doel der herfstvisscherij uitmaken, welke ons in den winter den ijlen haring leveren. Het was dan ook in normale tijd natuurlijk, dat zij, vooraleer ze ons hier toekwamen, reeds merkkelijk gedund waren en deze vooraflichting, die meer dan 100 miljoen kg. bedroeg, de ijle haringconcentratie zeer zwaar belastte.

Zoolang de vischgronden op afstand van de kusten, buiten het bereik van de visschers blijven, en de haringscholen ons hier bijgevolg ongedeerd toekomen, mogen wij ons dan ook aan goede ijle haringsseizoenen verwachten.

Tot daar de H. Gillis. De vooruitzichten zijn dus goed. Wij zullen weer haring krijgen in groote hoeveelheden, ten minste als de wind gunstig is.

De « Solidariteitsbons » van Winterhulp



Met het doel over nieuwe geldmiddelen te beschikken om haar actie van dienstbetoon nog uit te breiden heeft Winterhulp « Solidariteitsbons » uitgegeven.

De « Solidariteitsbon » is een soort « pass-partout » die aangeboden wordt met de rekening, de factuur, kortom op het oogenblik der uitgave.

Bij elke uitgave wordt een kleine toeslag gevoegd die men vrijwillig betaalt ten bate van de ongelukkigen. Inderdaad al degenen die nog genoeg en meer dan genoeg te eten hebben, die nog de middelen hebben om zich te vermaken, om luxe-aankopen te doen, degenen in een woord die nog over het noodige beschikken moeten dezen helpen die koude lijden, die geen klederen meer bezitten, die zieken, die kinderen, de invaliden, de krijgsgevangenen.

Op iederen bon wordt de overeenstemmende steun graphisch voorgesteld; bijvoorbeeld: 1 fr. een kom soep, 2 fr. een rantsoen melk voor de jonge kinderen, 10 fr. kolen door den arme, enz., aldus is het begrip steun nauwkeuriger en duidelijker. Winterhulp toonde zich niet veeleischend en rekende op kleine, dikwijls herhaalde stortingen; daarom werd het maximum-bedrag van de Solidariteitsbons bepaald op 20 fr. Zij zullen aan het publiek aangeboden worden in de restaurants, de magazijnen, né hotels, de banken, de schouwburgen en bioscopen, bij de juweliërs, de naaisters, de modisten, de kappers, enz., enz.

Wij meenen dat niemand deze lichte vermeerdering zijner uitgaven zal weigeren; zij zal Winterhulp in de gelegenheid stellen om in de ruimst mogelijke mate het kapitaal gezondheid te bewaren van onze arbeidersbevolking, waarop het land moet kunnen rekenen na den oorlog.

ECONOMISCHE QUÆSTIES

Algemeen overzicht van de Deense visscherij



Wij nemen ons voor een reeks bijdragen te wijden aan de ontwikkeling van de visscherij in de verschillende landen waar dit bedrijf van een niet te onderschatten economische betekenis is.

De ontwikkeling van de Deense visscherij is door de gehukkige ligging van Denemarken, die aan de visscherij en den vischhandel van den aanvang af goede kansen heeft geboden, zeer begunstigd.

In de zee, welke Denemarken omgeeft, leven massa's waardevolle visschen. In de eerste plaats geldt dat voor de Noordzee met haar eijkdom aan schol, welke steeds een van de grootste rijkdommen voor de Deense visscherij is geweest. Hierbij komt nog, dat land- en zeewaarts, in ieder geval in de laatste 30 tot 40 jaren voor de te exporteerende visch de toegang tot groote koopkrachtige markten zeer gemakkelijk geweest is, een omstandigheid, die natuurlijk een waardevolle basis voor den vischhandel was.

Vergevorderde motorisering en specialisering in het gebruik van de snurrevaad hebben op den groei van de Deense visscherij voor deze reeks van jaren in de eerste plaats hun stempel gedrukt en naast de diepzeevisscherij heeft zich een veelzijdige, intensief bedreven vischvangst in de kustwateren ontwikkeld.

Bovendien is het karakteristiek voor de Deense visscherij dat de visschers heden evenals 40 jaar geleden het materiaal zelf bezitten en in de vele kleine bedrijven overal in het land voor eigen rekening werken.

De Deense snurrevaadvisch heeft spoedig markten gevonden en de gelijkmatig stijgende productie heeft steeds loonnende af-trek kunnen vinden.

De taaie vasthoudendheid aan dezen vorm van de voornaamste vangst heeft daarmede hare juistheid bewezen en de snurrevaadvisscherij heeft haar levensvatbaarheid bevestigd.

De snurrevaad is een Deense uitvinding, die het eerst in de Föörden en kustwateren toegepast werd; onder alle omstandigheden is het onbetwistbaar, dat het Deense visschers geweest zijn, die de vangst met de snurrevaad als diepzeevisscherij ingevoerd en de bijzondere techniek van dezen bedrijfstype hebben toegepast. De goede eigenschappen van het vischtuig zijn vermoedelijk welbekend.

De zegen is zoo licht gebouwd en wordt bij de vischvangst met zulk een geringe snelheid voortbewogen, dat de visschen altijd onbeschadigd, dikwijls nog springlevend aan boord gebracht worden. Hierbij komt nog, dat de vangst in den tijd, dat de zegen met den volgende trek aan dek komt, gemakkelijk behandeld kan worden.

De voornaamste visch voor de Deense visscherij is, en was dit sedert lange jaren, de schol. Toen de snurrevaad ook later uitstekend geschikt gebleken is en ook bij de vangst van kabeljauw, schelvisch, haring, enz., gebruikt wordt, is de scholvangst nog steeds de hoofdvangst voor Denemarken in de Noordzee.

In de kustvisscherij bestaat de voornaamste vangst voor de vele soorten van vischtuig, welke hier toepassing vinden, behalve platvisch voornamelijk uit kabeljauw, haring, markreel en paling, die of levend of toch heel versch gevangen worden en aan land gebracht worden, zoodat de visch nog op denzelfden dag, waarop deze gevangen wordt, of den dag daarop, naar de markt afgezonden kan worden.

Van de geheele Deense visscherij kan op dez wijze verse visch, die op de juiste wijze behandeld is, in de vele havens van het land geleverd worden.

De opbrengst van de voornaamste visscherijen varieert sterk van jaar tot jaar, hetgeen trouwens een welbekend verschijnsel is. In de allerlaatste jaren was de bestand van schol in de Noordzee zoowel als de aanwezigheid van kabeljauw, vooral in de wateren bij Skagen ongewoon rijk en productief, terwijl daarentegen de haringvangst vooral de

vangst der vette en zeer gezochte herfsharing, een ongunstige periode doorgemaakt heeft. In het bijzonder in 1942 mislukte deze vangst in vele gebieden volkomen en de opbrengst bedroeg alles bij elkaar nauwelijks de helft van de totale vangst van 1941, welk jaar niet eens een bijzonder gunstig jaar geweest was.

Zooals hierboven uiteengezet, steunt de Deense vischproductie daarop, dat ongeveer de helft van de vangst uitgevoerd wordt. Directe verbindingen met de hoofdmarkten brengen de visch naar den afnemer zonder achteruitgang der kwaliteit, die in den loop der jaren een goeden verworven en gevestigd heeft, en de overproductie kon daarom altijd tegen goede prijzen geplaatst worden.

Het verbruik van de binnenlandsche markt is in de laatste jaren iets gestegen, men kan echter niet verwachten, dat de verhouding tusschen productie en uitvoer in normale tijden belangrijk veranderen zal.

De visch wordt overwegend in verschen onverwerkten toestand uitgevoerd. Een gedeelte van de kabeljauw wordt tot filets verwerkt; deze industrie heeft in de laatste jaren een sterken vooruitgang getoond.

Een kleiner gedeelte van de vangst wordt in gerooken toestand uitgevoerd (paling en haring) en de groeiende vischindustrie krijgt ook een stijgend aandeel in den vischuitvoer.

Behalve producten der eigenlijke visscherij omvat de uitvoer ook zeer groote hoeveelheden forellen welke in de talrijke vischkwekerijen van het land gekweekt worden. De Deense vischkwekerijen bieden een groot voordeel n.l. dat men gemakkelijk in het bezit kan komen van afvalvisch, goedkope zoutwatervis, welke ongeschikt voor menselijke consumptie is, doch een voortreffelijk dierlijk voedsel blijkt te zijn.

Ook de productie van de vischkwekerijen is in den laatsten tijd gestegen, zij heeft klanten in de meeste naburige Staten en op andere plaatsen in Europa.

HOUD UW PAPIEREN GEREED VOOR DE TELLING!

De kantonsecretarissen van den Sector « Handel en Distributie » bieden zich weer bij de handelaars aan ten einde de fiches over de telling bij te houden.

De handelaars worden verzocht alles in het werk te stellen opdat de kantonsecretarissen zich zoo vlug mogelijk van hun taak zouden kunnen kwijten.

Derhalve gelieven zij van heden af volgende stukken gereed te houden :

1. Identiteitskaart of trouwboekje;
2. Copie van de inschrijving in het Handelsregister (basis-inschrijving en eventuele wijzigingen);
3. Belastingbiljet over het vorig jaar of huurcontract;
4. Lidmaatschapskaart bij den Sector « Handel en Distributie »;
5. Al de door de hoofdgroeperingen toegestane vergunningen.

Wij rekenen op de medewerking en den goeden wil der handelaars opdat zoowel voor de afgevaardigden van den Sector als voor de handelaars zelf di. werk in den kortst mogelijken tijd van stapel zou loopen.

BEROEPSDOCUMENTATIE

KENNIS VAN HET PRODUCT

DE OESTERS

Hoe ver men ook teruggaat naar het verleden, steeds werd de oester door den mensch zeer op prijs gesteld. De oesterteelt is trouwens enkele duizende jaren oud, vermits de Chinezen reeds oesters kweekten vóór de Christelijke jaartelling. De Grieken en de Romeinen hielden ook veel van oesters. Bij de laatsten werden bij elk belangrijk maal oesters opgediend. Sederdien is het oesterverbruik steeds toegenomen, en onze lezers weten welke belangrijke plaats de oesters in hun handel inneemt. Daarom ook leveren wij hieronder een vluchtige studie over dit smakelijk en voedselrijk weekdier.

In de zeventiende eeuw reeds, werden in Frankrijk verschillende geneeskundige thesissen gepubliceerd, waarin met nadruk werd gewezen op de eetlust verwekkende, voedende, geneeskundige en zelfs zinnenprikkelende eigenschappen van de oester. Als men zekere schrijvers moet gelooven, zou de oorzaak van de groote vruchtbaarheid van zekere volken, althans in de oudheid, in het groot verbruik van oesters dienen gezocht. De oester is ook zeer voedzaam en versterkend. Zoo beweren zekere geneesheeren dat zij op voordeelige wijze de kalfslever vervangt in den strijd tegen de bloedarmoede. Dit zou toe te schrijven zijn aan haar kopergehalte. Nu, het koper speelt een voorname rol bij het herstel van de roode bloedlichaampjes. De oester kan daarenboven en voornamelijk spelen bij het bestrijden van de gevolgen der ondervoeding bij de kinderen, de aankomelingen en de ouden van dagen, evenals van de darmkwalen en de ziekten ontstaan door gebrek aan vitaminen. Kortom, de oester is een ideaal voedsel, en gij zult niet nalaten het aan uw klanten te zeggen, wanneer gij hun oesters te koop kunt aanbieden natuurlijk.

Samenstelling en verteerbaarheid van de oester

De samenstelling van de oester biedt veel gelijkenis met deze van de melk:

	Oester	Melk
Water	86 %	87 %
Eiwit	7 %	3.3 %
Vet	2 %	4 %
Koolwaterstof	4 %	5 %
Minerale zouten	1 à 2 %	0.7 %

Laten wij daaraan toevoegen dat de oester, dank zij haar hoog gehalte aan natriumchloruur, een overvloedige uitscheiding van maagsap verwekt, wat de eetlust prikkelt en de verteringsfuncties aanwakkerd. Wanneer de oester levend wordt gegeten, worden de vitaminen en de colloïdale stoffen verschoor het organisme opgenomen.

De verteerbaarheid van de oester is zeer groot. Zij wordt in minder tijd verteert dan de meeste adere eetwaren, zooals voldoende uit volgende tabel blijkt:

Voor de vertering vereischte tijd

Rauwe verse eieren	2 uur
Ongekookte melk	2 u. 15
Rauwe verse oester	2 u. 55
Versch tarwebrood	3 u. 30
Gekookte aardappelen	3 u. 30
Gesmolten boter	3 u. 30
Vleesch en gevogelte	4 à 6 u.

De oester biedt nog een groot voordeel op de andere weekdieren. Zij kan heel het jaar worden gegeten, want in geen enkel seizoen levert het oesterverbruik gevaar op.

Anatomie van de oester

Wij zullen hier geen wetenschappelijke leergang over de anatomie van de oester geven. Onze lezers, die met dit weekdier bekend zijn, weten door de praktijk dat de oester een koploos en plaatkieuwig weekdier is. Haar kieuwen (ademhalingsorganen) bestaan uit kleine plaatjes. Men zal in de tekening die wij hieronder overdrukken de verschillende organen van de oester herken-

nen, die wij dan ook niet nader zullen beschrijven.

Waar leven de oesters?

De oesters leven meestal bij de kusten, in de monding van de stroomen of in haar naaste omgeving. Men vindt ze ook in vijvers welke min of meer met de zee verbonden zijn. De oester kiest bij voorkeur een water uit waarvan het zoutgehalte wordt getemperd door den aanvoer van zoet water. Het gebeurt dat men oesters op zeer grooten afstand van de kusten, dus ver van eiken zoet wateraanvoer, aantreft. Wanneer men nochtans tot nadere onderzoekingen overgaat, constateert men dat er in de omgeving steeds een min of meer belangrijke bron van zoet water bestaat.

Verschillende soorten oesters

Naast de Oostendse oester, waaraan wij verder een bijzondere studie wijden, bestaan er twee duidelijk bepaalde oester-soorten:

De Portugeesche oester

(« Cyrrhaphaea angulata ») leeft in de monding van de stroomen. In de Charente en de Gironde, ontwikkelen de Portugeesche oesters zich op verschillende kilometer van de

dekken. De Portugeesche oester ontwikkelt zich moeilijk op de plaatsen die van de natuurlijke banken verwijderd zijn, tengevolge van het grooter zoutgehalte van het water.

Zij zet zich vast en ontwikkelt zich daar waar er een tamelijk belangrijke aanvoer van zoet water is.

De platte oester

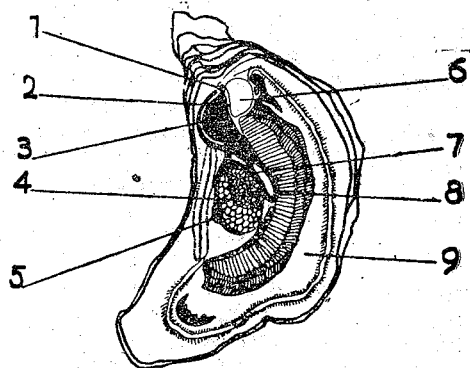
(« Ostrea edulis ») eischt zoet water, maar in minder groote hoeveelheid dan de Portugeesche oester, zoodat zij op een grooteren afstand van de kust in zee kan leven. Deze soort is ook gevoeliger voor de temperatuur dan de Portugeesche oester: wanneer zij buiten het water is, sterft zij als de temperatuur onder 1° daalt of boven 30° stijgt. De platte oesters vormen groote ophoopingingen, maar zijn niet aan elkaar vastgehecht: men vindt slechts groepen van gemiddeld twee à vijf oesters die aan elkaar vastgehecht zijn.

Hoe grooter de watertoevoer van de stroom is, hoe meer verwijderd van de monding de platte oesterbanken zijn. De platte oester kan zich niet aanpassen bij de slijkerige wateren en zij wordt steeds aangetroffen daar waar het water helder is en de bodem niet slijkerig blijkt.

Men dient allereerst te weten dat de oester tweeslachtig is en dus hetzij gelijktijdig, hetzij achtereenvolgens mannelijke en vrouwelijke organen bezit.

tweeslachtigheid normaal is, m.a.w. dat de geslachtsproducten tegelijkertijd tot rijpheid komen: in dat geval heeft er zelfbevruchting plaats; wanneer de tweeslachtigheid ontoereikend is, m.a.w. als de geslachtsproducten niet op hetzelfde oogenblik tot rijpheid zijn gekomen, worden zij afzonderlijk uitgeworpen, en er heeft dan afwissel-

PORTUGEESE OESTER.



1. Mond. — 3. Maag. — 4. Aanvoerende spier. — 5. Anus. — 6. Lipbaard. — 8. Darm. — 9. Mantel.

ling van de geslachten en kruisbevruchting plaats. De oester is dan achtereenvolgens mannelijk of vrouwelijk, naarmate zij de eene of de andere klier heeft uitgeworpen. Eenzelfde oester werpt dus in hetzelfde jaar achtereenvolgens eieren en zaaddiertjes (mannelijke organen) uit. Maar wanneer deze producten niet terzelfder tijd tot rijpheid komen, zijn er twee oesters noodig opdat er bevruchting kan zijn.

De temperatuur en de hoeveelheid voedsel zijn factoren die de geslachtsorganen van de oesters beïnvloeden. Men heeft tot vier geslachtelijke stadia in dertien maand kunnen waarnemen. Bij de platte oesters, zijn de eerste geslachtsorganen in meerderheid mannelijke. De normale verhouding van de mannetjes en de wijfjes treedt slechts op van het derde en het vierde jaar af.

De oesterteelt

De oesterteelt is vele duizende jaren oud.

Het zijn de Chinezen die het eerst gebruik hebben gemaakt van de natuurlijke banken en die de gedachte hebben opgevat collectoren neer te laten om het vastleggen van een grooter aantal larven mogelijk te maken.

In Europa gaat de oesterteelt tot ongeveer 2,000 jaar terug. Het zijn de Romeinen die haar het eerst tot ontwikkeling brachten. In de andere landen van Europa, zou zij slechts uit de Middeleeuwen dagteekenen.

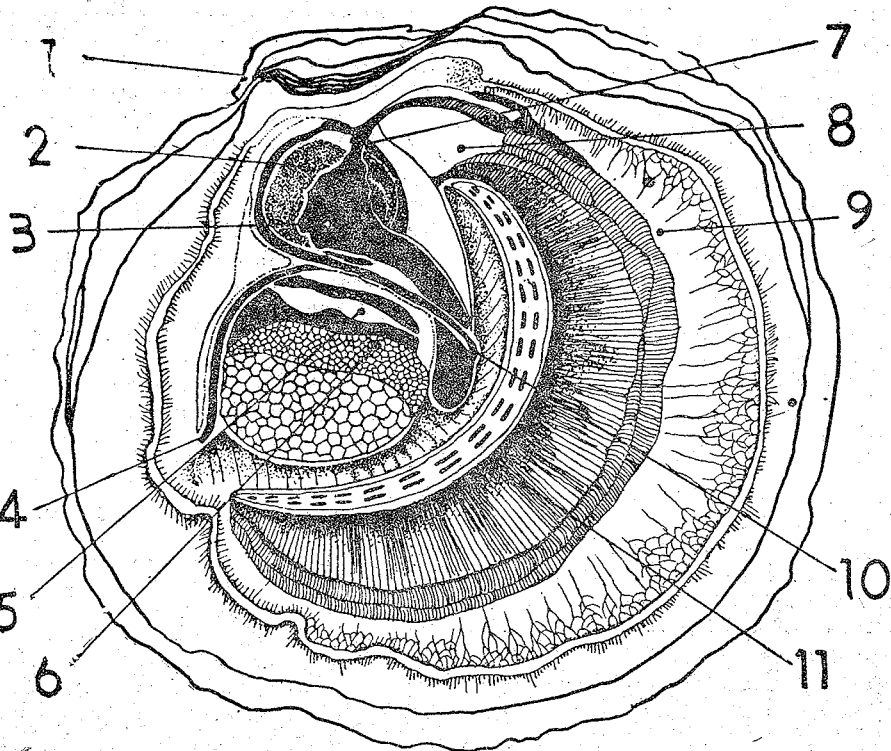
Wat de oesterproductie betreft, onderscheidt men de natuurlijke banken, die bijzonder talrijk zijn in Frankrijk, en de kunstmatige collectoren waar de oester op een rationeel wijze wordt geproduceerd.

De teelt duurt gemiddeld twee à drie jaar, en de oester kan slechts verkocht worden als zij vijf jaar oud is.

Verzeding en verkoop van de oesters

Zoodra de oesters geschikt zijn voor den verkoop, worden zij gesorteerd en naar gelang van hun afmeting gerangschikt. Vervolgens worden zij neergelegd in cementen vergaarbakken waarin het water zeer helder is en waar zij het zand, het slijk en al de onzuiverheden die zij bevatten, uitbraken. Na een krachtige wassching, worden de oesters vervolgens in korven of in kisten gelegd, waarin zij naar de plaatsen van verkoop verzonden worden.

PLATTE OESTER.



1. Scharnier. — 2. Lever. — 3. Maag. — 4. Anus. — 5. Hart. — 6. Aanvoerende spier. — 7. Mond. — 8. Lipbaard. — 9. Mantel. — 10. Darm. — 11. Kieuwen.

kust, in het binnenland, waar zij tweemaal daags, bij laagtij, in volstrekt zuiver zoet water baden. Zij weerstaan aan deze wijzigingen door het hermetisch sluiten van hun schelpen. Op bedoelde plaatsen, treft men ontelbare oesters aan die de ééne aan de andere zijn gehecht en soms een oppervlakte van verschillende vierkante kilometer be-

Het is in de lente dat de geslachtsorganen bij de oester gevormd worden. De geslachtsklier ontwikkelt zich dan in ruime mate rond de maag. Er komt een witachtige massa tot stand, die uit eieren en zaaddiertjes bestaat. De geslachten zijn hetzij vereenigd, hetzij gescheiden, maar beide komen niet steeds terzelfder tijd tot rijpheid. Het gebeurt dat de

DE OOSTENDSCHE OESTERS

De Oostendse oester, beter gekend als « Ostendaise », heeft er niet weinig toe bijgedragen om Oostende, als badstad, eene Europeesche vermaardheid te bezorgen. Overal waar dit lekker hapje op tafel kwam, en dat was wel in de meeste Europeesche landen, werd er van Oostende gesproken en dan nog door een cliënteel dat, op dat oogenblik, bijzonder interessant was voor de Koningin der Badsteden die zich, bij voorkeur, wendde tot de « gekroonde hoofden en menschen van prinselijke bloede ».

Onze oesters stonden in het buitenland zoo gunstig aangeschreven dat zij, in eigen mid-den, over de grenzen den nationalen kweek gingen concurrenieren en er dikwijls in gelukten de nationale waar te verdringen ten voordeele van de « Ostendaises ». Men heeft zich maar te herinneren dat sommige buitenlandsche kweekers hun jonge oesters naar Oostende zonden om er verder gekweekt te worden en er den fijnen smaak aan te geven de eigen is aan onzen nationalen kweek.

Vóór 1914 werden er zoowat 30 miljoen oesters per jaar uitgevoerd naar Frankrijk, Duitsland, Rusland, Oostenrijk en de Balkanstaten. Onze kust telde op zeker oogenblik niet min dan 23 oesterparken.



Na den eersten wereldoorlog

Het méerendeel der oesterparken waren vernield door de oorlogsgebeurtenissen, 1914-18. Allerlei principes van urbanisatie, onteigening en oorlogschade kwamen den weg afspannen aan een mogelijken wederopbouw van de vernielde parken. Er werd gedraald en inmiddels werden de Zeelandsche oesters, die niet geleden hadden door den oorlog, in groote hoeveelheden op de markt geworpen en konden wij niet weerstaan aan deze doo-dende mededinging.

En alle « malheuren » komen te gelijk! De natuur-oesterparken van Engeland, die ons het zaad leverden, werden geteisterd door een ziekte. Het kon niet slechter gaan.

Onze Regeering was van oordeel dat de oesterteelt in België, ten ondergang gedoemd was en dacht dan ook niet noodig daadwerkelijk hulp te verleen. Integendeel. Tot nog toe hadden de oesters, ingevoerd ter bestemming van de parken, van eene belangrijke vermindering op de invoerrechten genoten. Ook dat werd thans afgeschaft.



In- en uitvoer

Ziehier enkele sprekende cijfers over in en uitvoer van oesters:

Nemen wij eerst de invoercijfers.			
Jaar	Gewicht Kg.	Waarde Fr.	Aantal
1912	2.135.000	1.068.000	35.000.000
1913	1.788.000	1.378.000	30.000.000
1937	549.000	5.342.000	8.000.000
1938	548.200	5.024.000	7.500.000
1939	479.000	3.382.000	7.400.000

Hieruit vloeit voort dat, van 1938 af, toen onze nationale productie zich begon herop te werken, de invoer verminderde. Er is dus geen vermindering van het verbruikscijfer, zooals sommigen het zouden willen doen uitschijnen, maar wel een vermindering van het invoercijfer ten voordeele van de nationale productie.

En men verlieze daarbij niet uit het oog dat wij dan nog jaarlijks zoowat 800.000 oesters uitvoerden.

En de uitvoer? Deze bestond niet meer na 1918. Het is slechts van 1938 af dat men opnieuw de handen uit de mouwen stak en trachtte de buitenlandsche markt te heroveren. Neemt U volgende cijfers op voor wat den uitvoer betreft?

Jaar	Gewicht Kg.	Waarde Fr.	Aantal
1912			30.000.000
1913			25.000.000
1935	200	2.000	3.000
1936	1.800	30.000	26.000
1937	18.700	383.000	274.000
1938	39.700	765.000	850.000
1939	37.900	632.000	800.000



Geen rationeele uitbating

De Overheid weigerde aan de oesterkweekers concessies toe te kennen op langen termijn. Wij hadden de kreek en gedesaffekteerde kommen van doen die staatseigendom zijn. Om een oester te kweken en de vet te mesten is er 5 jaar noodig en, in de meeste gevallen, weigerden de Domeinen op soortgelijk termijn te kontrakteren. Het gevolg daarvan was dat de kweekers aarzelden belangrijke kapitalen vast te leggen vermits zij van vandaag op morgen hun concessie konden kwijtspeelen.

Nog een verkeerde handelwijze: in eenzelfde kreek werden concessies toegekend aan verschillende groepen of personen die er ook verschillende gedachten op nahielden betreffende het kweken van de oesters. Hoe kon men alsdan tot een rationeele exploitatie komen?

Het is slechts in 1938 dat een persoon te Oostende een concessie van 5 jaar kreeg in de jachtkom. Spijtig genoeg zou de oorlog daar een einde komen aan stellen vooraleer er mogelijkheid bestond tot een algeheele exploitatie te komen.

DE SCHOLVISSCHERIJ

De schol is nu eenmaal een vischsoort, die voor onze visscherslui van groot belang is. Zij is dan ook te beschouwen als een van de voornaamste vertegenwoordigers van de platvisschen in de Noordzee en op onze vischmarkten de veelvuldigst voorkomende vischsoort.

We zullen daarom over de schol een en ander, wat menschen van betekenis op het gebied der visscherij hebben onderzocht, mededeelen.

In een werkje van de hand van Prof. Ehrenbaum, Hamburg, getiteld « Die wichtigsten Seefische », deelt genoemde geleerde het volgende over de schol mede:

« De gezamenlijke hoeveelheid van schollen, welke in de Noord-Europeesche landen werden aangevoerd, bedroeg in het midden der laatste drie jaren voor den oorlog van 1914, 781 miljoen kg. Daarmede stond de schol op de vierde plaats voor wat betrefte de vangst van bodemvisschen. Van deze geweldige hoeveelheid kwam ongeveer 2/3, namelijk 50 miljoen uit de Noordzee.

Andere zeeën zijn met de volgende hoeveelheden bedekt: Ljssland van 5,6 tot 6,7; de Zuid- en Westkusten van Groot-Brittannië van 3,3 tot 4,5; het Kattegat van 3,2 tot 3,7; de Beltzee van 3,0 tot 4,6; het Skagerrak van 1,1 tot 1,7; de Oostzee van 0,2 tot 0,3 en bovendien de Barentszee met een wisselende hoeveelheid, welke in de jaren 1911-1913 tusschen 3 en 13 miljoen kg (hoofdzakelijk Engeland) was. Het aandeel, dat Duitschland over deze groot vangsten becijferd bestond uit 4,7 miljoen kg, waarvan rijkelijk de helft uit de Noordzee afkomstig was. De overwegende groote hoeveelheden der in de Noordzee gevangen schollen — in Engeland ongeveer de helft, in Duitschland tot 86 %, in ons land over de 90 % behoort tot de marktsortering « klein », van ongeveer 3 stuks in een pond met een gemiddelde lengte van 24 tot 26 cm. Deze schollen zijn grootendeels nog niet geslachtsrijp.

In de kustgebieden van de Noordzee, met toevoeging van de Deutsche bocht, komen

De uitzichten waren goed

— En nochtans waren de uitzichten eerder goed. Als gevolg op het bezoek van een hoogstaand functionaris van een naburig land, die veel oesters afnam in België en die zich ter plaatse kwam inlichten over de degelijkheid van onze oesterperken, werd het uitvoerkontingent naar dit land verdriedubbeld.

Alles liet veronderstellen dat de « Ostendaise » opnieuw ingang zou vinden in de andere Europeesche landen en er werden reeds zoowat 8.000.000 oesters per jaar uitgevoerd, hetgeen ook een goede bron van inkomsten was voor den Staat en onze handelsbalans voordeelig beïnvloedde.

Of wij in staat zijn het hoofd te bieden aan het binnenlandsch verbruik en aan den uitvoer? Gewis. Men verlieze niet uit het oog dat de jachtkom van Oostende maar op een tiende werd uitgebaat en dat er nog andere plaatsen beschikbaar zijn langs de kust zooals de vijvers gelegen tusschen Blankenberge en Zeebrugge; de Handelskom; de afgeschafte dokken van Oostende; het Zwijn te Knokke; de « Halve Maan », enz.



Overproductie? Toch niet. De vraag naar oesters is fel gestegen sinds 1914 en wij zouden zeer veel moeten voortbrengen vooraleer aan oerproductie te moeten denken. Maar dan zou de Staat een helpende hand moeten uitsteken, wil men terugkomen tot het uitvoercijfer van 25 à 30.000.000 stuks per jaar. De oesters ingevoerd om hier gekweekt te worden zouden moeten vrij zijn van invoerrechten terwijl deze die bestemd zijn voor de oesterparken om nadien aan den verbruiker geleverd te worden, van gunsttarieven zouden moeten genieten.

rijpheid gewoonlijk in het begin van het 5^e of 6^e levensjaar op; het mannelijk geslacht is één jaar vroeger geslachtsrijp.

Onder onze kusten is het percentage schol dat den leeftijd bereikt heeft van 5 jaar neel klein. Overwegend treffen wij daar aan schollen met een lengte vareerend tusschen 12 en 25 cm. Ditzelfde verschijnsel treffen wij ook aan in de Deutsche bocht tusschen Helgoland en Vlietbank. Ongeveer 90 % is daar het percentage van schollen dat geen grootere lengte heeft dan van 25 cm., een cijfer dat wij hier onder de kust ook zoo ongeveer krijgen.

Wordt nu al te intensief op schol gevischt, dan is de kans groot, dat men de kuststrook doodvischt. Dit is trouwens voor den oorlog ook het geval geweest toen de visschen zich speciaal gingen toeleggen op de pufvisscherij. Het bleek toen, dat zoo langzamerhand het percentage van de consumptievisch, dat de kustvisscher per reis aanvoerde, niet hooger meer kwam dan om en bij de 25 %. En was de consumptieschol veel zaaks? De sorteeringen die men aanvoerde bestonden meestal uit kleine schol II en III. Ook was in de sortering de klad gekomen, want had men voorheen in de sortering k. schol III in een kist van 50 kg zoo ongeveer 400 stuks met een gemiddelde lengte van 24 cm., er liepen toen ook al kisten onder door waarin tegen de 700 stuks met een gemiddelde lengte van 21 cm. zaten.

In een rapport van Heincke en Mielch, « Schongebiete für die Scholle, Bericht wissenschaftl. Komm. Meeresforschung, Bd. II, Heft I », wordt een overzicht gegeven van de enorme massa jonge schol die in het voorjaar en gedurende den zomer door de kusttrawlers vernield wordt, en dan enkel voor een betrekkelijk klein gewin.

Deze onderzoeken over de vangstgronden dwars van Sult toonden een vangst per stoomtrawler-uur aan van:

- 164 stuks schol (2 %) met een lengte van meer dan 25 cm.;
- 2.921 stuks schol (40 %) met een lengte van 20-25 cm.;
- 4.322 stuks schol (58 %) met een lengte kleiner dan 20 cm.

Van de 100 stuks waren er dus slechts 2, die een behoorlijke marktwaarde hadden, 40 daarentegen hadden geen of zeer weinig waarde, en 58 waren totaal niets waard. Dit was weliswaar in een gebied waar de jonge schol overheerscht, maar de vernietiging van jonge schol kan soms in de dieper gelegen gebieden van de Deutsche bocht, wanneer het er van de schol schijnt te wemelen, nog veel grooter zijn. Op de 100 stuks was er — volgens bovengenoemd rapport — bij de Borkumflat op 26 m. diepte (14 vadem) gemiddeld maar één scholletje van 25 cm. of langer, terwijl er 3 waren tusschen de 20-25 cm. en 96 van minder dan 20 cm. lengte.

Dat daarom de visscherij met trawlnetten in dergelijke gebieden uit den boze moet zijn, zal iedereen beamen die het wel meent met de visscherij.

Levensjaar	1	2	3	4	5	6
Lengte in cm.	6,5	12	19	22,5	25,5	30
				24,5	27	32

De 2e en 3e jaargang, met een gemiddeld gewicht van 13-70 gram, leeft in de dieptezone van 10-20 m. op de zgn. jongevischgronden van de Zuidelijke Noordzee; de 3e en 4e jaargang, met een gemiddelde van 70-140 gram, zoekt de zone op van 20-30 m. diepte. Op 30-40 m. diepte komt de vierde, vijfde en zesde jaargang met een gemiddeld gewicht van 140-300 gram.

Groote schollen van 60-70 cm. lengte hebben een leeftijd van 20 jaren en meer.

Het gebied van 20-40 m. diepte omvat de voornaamste vangstgronden der Deutsche, Deensche en Nederlandsche scholvisscherij. Bij de schollen, die voorkomen in de Zuidelijke Noordzee, treedt de eerste geslachts-

HOOFDGROEPEERING « VISCH- EN VISSCHERIJ- PRODUCTEN »

NIEUW ADRES :

KOOLSTRAAT, 58-60
BRUSSEL

ONTVANGSTUREN

De heer BAUWENS, voorzitter :
uitsluitend op afspraak; schriftelijk
aan te vragen met aanduiding van
het doel van het onderhoud;

De heer Dr. P. WILLEMS, directeur a. i. :
's Woensdags en 's Vrijdags van 9
tot 12 uur, op afspraak;

De heer J. W. RENARD, adjunct-direct. :
's Woensdags en 's Vrijdags van 9
tot 12 uur en van 14 tot 16 uur.

LIJST VAN DE VISSCHEN

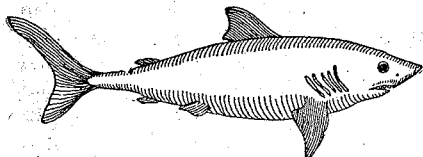
die door de visschers
naar onze havens worden meegebracht

Wij zetten hieronder de beknopte beschrijving voort van de visschen waarvan wij de lijst hebben gepubliceerd in ons nummer van 10 Juni. Het gaat hier om de talrijke en gevarieerde soorten die onze visschers in gewone tijden meebrengen. Niet al deze visschen worden daarom langs onze kust aangehouden. De meeste worden in verschillende gebieden van den oceaan gevischt.

De Latour

Wetenschappelijke naam : *Lamna cornubica* Gmel. In het Fransch : *Lamie* of *Trouille*.

De latour is een wilde en zeer vraatzuchtige haai, die zich bij voorkeur voedt met visschen als de haring, de kabeljauw, de wijting, de stokvisch, de makreel en die, bij gelegenheid, zijn neus niet optrekt voor inkt-



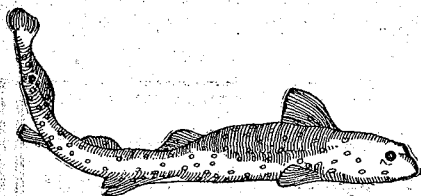
visschen, noch voor andere kleine haaien. In Alaska wordt hij zalmhaai genoemd, gezien de groote verwoestingen die hij onder de zalmen aanbrengt. De vorm van den latour verschilt van deze der andere haaien die wij tot nog toe hebben bestudeerd. Ten gevolge van zijn grooteren verticalen diameter, is de visch dus hooger. Zijn rug is grijs-blauwachtig en zijn buik vuilwit. Hij is 2,50 m. à 4 m. lang. Zijn muil is voorzien van een sikkelvormigen mond met groote tanden gewapend.

Men treft hem vaak aan langs de Britsche kusten, waar men hem vangt met makreel- en zalmetten of met lijnen waarmee diepvatervisschen worden gevischt. Oeconomisch gezien, is hij van geen groot belang. Zoodra men hem opensnijdt, verspreidt hij een walgelijken stank. De visschers brachten hem vooral naar onze havens mee in den tijd toen de grootste kabeljauwvangst in de Noordzee bloeide. Uit de levers haalde men een olie die zeer op prijs werd gesteld door de leertouwers, wier bedrijf stilaan uitsterft. De inboorlingen van Nieuw-Zeeland gebruiken de tanden van den latour als versiersel.



De kathaai en de hondshaai

Wetenschappelijke namen : *Scyllium catulus* L. en *Scyllium canicula* L. — In het Fransch : *Grande roussette* et *petite roussette*.



Kathaai.

De kathaai en de hondshaai worden in volle zee tamelijk vaak aangetroffen. De hondshaai kan een grootte van 2,50 m. bereiken, terwijl deze van den kathaai



Hondshaai.

den meter niet overschrijdt. Bij allebei is de bruinachtige rug zwartbespikkeld. De rugvin bevindt zich steeds heel achteraan de buikvinnen. Deze haaien leven in benden van een zeker aantal exemplaren. Hun vleesch is eetbaar.

De stekelhaai

Wetenschappelijke naam : *Centrina salyiani* R. In het Fransch : *Centrine* of *Humantin*. De stekelhaai is een zwarte of donkergrijze haai die een bijzonder voorkomen heeft : de buik is plat en biedt een driehoekige doorsnede met de kielvormige onderste randen. Men treft hem aan in de Middellandsche Zee en langsheen de kusten van den Atlantischen Oceaan in Spanje Portugal en Afrika. Onze treilers die langs de Spaansche kusten visschen brengen soms een stekelhaai mee. Deze heeft een gemiddelde lengte van 2 meter.



De echinorhinus spinosus L.

(Wetenschappelijke naam).

In het Fransch : *Squale boucle*.

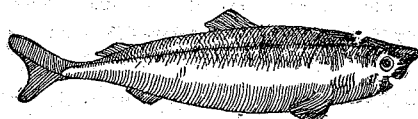
Deze haai met wit vleesch wordt in Frankrijk verkocht onder den naam van Witten Zalm. Het is één van de meest eetbare haaien en een zuidelijke soort die een lengte van 1 m. 50 kan bereiken. Wordt zelden in de Noordzee gevischt. Men treft hem aan langsheen de kusten van Frankrijk, Spanje, Portugal en Afrika.



De Apekal of Noorsche haai

Wetenschappelijke naam : *Laemargus microcephalus*. — In het Fransch : *Leiche* of *Laimargue*.

De Noordzee haai wordt in de meeste ijszeeën aangetroffen. Hij daalt nochtans langs den Atlantischen Oceaan af tot bij de Fransche kusten, en langs den Stillen



Oceaan tot bij de kusten van Japan en Oregon. De Middellandsche Zeesoort. (*Somnions rostratus*) is er zoodanig mee verwant, dat sommigen beide verwarren.

De Noorsche haai is een zwaar dier en een van de meest vadsige groote haaien, zoodat hij « slaperige haai » wordt genoemd. Zijn lichaam is zwaar, terwijl zijn kop van een kleinen muil is voorzien. De tanden van beide kaken verschillen van elkander. Deze van de bovenkaak zijn klein, smal en kegelvormig en staan bovendien in verschillende rijen geplant, terwijl deze van de onderkaak breed en schuin zijn. De Noorsche haai heeft een leigrijze kleur. Hij kan een lengte van 6 à 7 meter bereiken, maar de gemiddelde lengte is 2,5 à 3,5 m. Hij schijnt het grootste deel van zijn tijd op den zeebodem door te brengen, en verschijnt slechts af en toe aan de oppervlakte om een of ander aas te zoeken.

In het voorjaar begeven de jongen zich naar de ondiepe kustwateren, waar zij enkelen tijd later door de volwassenen worden gevolgd. In September, keeren jongen en volwassenen naar de diepe wateren terug. De noordelijke apekal voedt

zich voornamelijk met robben of zeehonden en visschen, maar verslindt ook krabben. Hij verkiest doode dieren en allerlei afval, die reeds in een zeer gevorderden staat van ontbinding verkeerden. Daarom wordt hij langs de kusten van Nieuw-Engeland gemeenlijk Gurry Shark (Afvalhaai) geheten. Hij valt ook de walvisschen aan, en bijt groote stukken uit de huid van deze reuzen. Schijnt levendbarend te zijn, want in het lichaam van het wijfje heeft men talrijke ronde eieren zonder schaal, en ongeveer even groot als een kippenei, gevonden.

Levert belang op, van oconomisch standpunt gezien, dank zij de groote hoeveelheid olie die zijn lever bevat. Visscherijen, die langs de kusten van Groenland, Ysland en Noorwegen werden opgericht, exporteerden groote hoeveelheden olie die uit de apekal-levers werden gehaald. Een groote apekal levert 2 à 3 vaten olie. Op Groenland schijnt deze industrie uit 1805 te dagteekenen. Omstreeks het midden van de vorige eeuw, ving de inboorlingen 2,000 à 3,000 haaien per jaar. In 1914, werden er 32,000 stuks gevischt, maar dit aantal is in de jongste jaren sterk teruggelopen. Ysland, dat in 1880 8,192 vaten exporteerde, exporteert er steeds minder. In 1929 was dat aantal tot 1,881 geslonken, en sedertdien is het nog in belangrijke mate afgenomen.

De ruwe huid wordt voor het vervaardigen van schoenen gebruikt. Op Ysland en op Groenland dient het vleesch van den apekal voor de voeding van de honden, en soms voor deze van de inboorlingen. Hier dient een zonderling verschijnsel aangestipt : het vleesch is slechts gezond als het gedroogd is of half in ontbinding verkeert, terwijl het in verschen toestand een soort vergiftiging verwekt bij de honden, en in mindere mate bij den mensch. Het is dan ook daarom dat het slechts door de inboorlingen wordt gegeten als het halfrot is.

De Groenlanders visschen den apekal in « kayaks », die van huiden gemaakt zijn, of in houten sloepen. In den winter gaan zij op een heel andere manier te werk. Zij boren gaten in het ijs en de haaien worden aangelokt door aas bestaande uit ingewanden van zeehonden of ander vleesch dat in een gevorderden staat van ontbinding verkeert. De haaien worden dan vastgegrepen met een gaffel voorzien van een haak, en op het ijs getrokken. Een andere methode bestaat in het gebruik van gewone ijzeren

vischhaken, die van aas worden voorzien en die de inboorlingen bij middel van gewone lange koorden in de gaten laten zakken. De zware haaien worden met deze broze koorden omhooggetrokken. De apekal wordt slechts zelden langs onze kust aangehouden.



De doornhaai

Wetenschappelijke naam : *Acanthias vulgaris* R. — In het Fransch : *Aiguillat*. Kleine haai van 60 centimeter lang, met zeer slanke vormen, gemakkelijk te herkennen dank zij de twee sterke uitspringende angels vóór de rugvinnen. De rug is bruin-



achtig donkergrijs. Hij komt veelvuldig voor, leeft in talrijke benden, vooral in het najaar. Hij brengt dan ernstige schade toe aan de sardijn- en haringnetten. Zijn vleesch is eetbaar en men verkoopt het, heel en al gestroopt, vaak op de markten onder den naam van zeepaling.



De speleman of zee-engel

Wetenschappelijke naam : *Rhina squatina* L. of *Squatina squatina*. — In het Fransch : *Ange de mer*.

De speleman is een overgangsvorm tusschen de haaien en de roggen. Wegens het feit dat zijn borstvinnen, die nochtans zeer ontwikkeld zijn, de zijden van den kop niet bereiken en de kieuwgaten, welke aan de zijden zijn geplaatst, niet bedekken, rangschikt men hem nog onder de haaien. Hij verplaatst zich bovendien dank aan zijn staart, die den vorm van een riem heeft. Men treft hem in den Atlantischen Oceaan en in de Middellandsche Zee aan. Desniettemin is hij niet zeldzaam langsheen de Britsche kusten. Hij is bruinachtig, min of meer gemarmerd, en kan een lengte van 1 m. tot 1 m. 50 bereiken. Deze haai leeft als de roggen en voedt zich met weekdieren, schaaldieren en platte visschen. Zijn vleesch, dat vroeger niet op prijs werd gesteld, werd in de jongste jaren nochtans veel verkocht. De meeningen zijn verdeeld over de kwaliteit van dit vleesch. Quaestie van smaak, waarschijnlijk. Tamelijk verspreid.

DE VOEDINGSWAARDE VAN VISCH

Onderhavig artikel is uit een vóóroorlogsch beroepstijdschrift geput en bevat nauwkeurige en belangwekkende gegevens omtrent de voedende en krachtverwekkende waarde van de visch. Het geeft bovendien een algemeen overzicht van het belang van de vischvangts in de voedselvoorziening van ons land. De hieronder verstekte gegevens hebben betrekking op het tijdvak dat den huidige oorlog is voorafgegaan en bewijzen hoe wenschelijk het toen reeds was meer aan te sturen op het vischverbruik. Er valt niet aan te twijfelen dat dezelfde vraagstukken na den oorlog zullen gesteld worden en het is dan ook goed over al de gegevens van die vraagstukken uit te weiden, om deze op de beste wijze en met kennis van zaken te kunnen oplossen.

Alhoewel de biochemische gegevens standvastig worden aangevuld en meer ingewikkeld worden, alhoewel de technische voorwaarden van de vischvangst geleidelijk een grootere opbrengst mogelijk maken, kan men steeds nagaan welke plaats de vischvangst in de algemeene voedselvoorziening inneemt door de classieke ontledingmethodes vastgesteld door Atwater in 1882, en door het uitpluizen van de steeds nauwkeuriger en vollediger nationale en internationale statistiek. Het is wat wij hieronder zullen doen.

Samenstelling en voedende waarde van de visch

Zooals het levende vee meer weegt dan zijn vleesch na het slagen en na het in stukken verdeelen, waarbij slechts rekening wordt gehouden van het deel dat voor het verbruik in aanmerking komt, zoo ook bevat de visch, zooals hij gevischt wordt, een zekere hoeveelheid afval : kop, huid, ingewanden, maaginhoud, graten. Nu eens wordt heel de visch gelost en wordt hij volgens heel zijn gewicht

in rekening gebracht aan den afnemer; dan weer wordt hij aan boord uitgehaald (kabeljauw, makreeltonijn, enz.) of zelfs in reepen gesneden (kabeljauw, schelvisch, enz.). Het aandeel van den afval verandert naar de soorten. Het is bijzonder groot bij de vischen met dikke kop (zeeduivel, Sint-Pieter-visch); het hangt van den omvang van hun maag af; het verandert ook naar gelang van de seizoenen, het vetgehalte en den toestand van de voortplantingsorganen (haring, sardijn). Zoo de kleine vischen aan het verbruik worden geleverd zooals zij worden gevischt, heeft men steeds meer de gewoonte van de groote vischen slechts de reepen of dan toch tenminste slechts de van de koppen ontdane en uitgehaalde lichamen te vervoeren (roggen, zeeduivels, enz.).

Behalve als het bereide reepen geldt, laten de vischen in de keuken nog afval na, die gewoonlijk tusschen 20 en 35 % wordt geraamd.

Evenals het vleesch, is de visch waterrijk. De twee derde van hun gewicht ongeveer bestaan uit water. Deze verhouding verandert naar gelang van het gehalte aan vetstoffen (vette vischen en magere vischen), van het jaargetijde, van het geslacht en van de geslachtsrijpheid. De jonge haringen zijn mager en waterachtig, de volle haringen zijn vet, de ledige haringen, die gepaaid hebben, zijn droog.

Het overblijvende derde van het gewicht, de droge stof, bestaat uit zouten, stikstofhoudende of eiwitstofhoudende stoffen en vetstoffen of vetachtige stoffen.

Bij de verse vischen bedraagt de verhouding van zouten 1 à 2 %. Zij neemt toe bij de gedroogde vischen, en meer nog bij de vischen die gezouten werden. De asch die door het verbranden van de visch wordt verkregen, is rijker aan kalkstof en aan solfer dan deze van de op vasten grond levende dieren. Deze van de zeevischen bevat meer chloor, jodium, natrium, ijzer; deze van de zoetwatervisken meer kalium, kalkstof, magnesium en phosphor.

Het gehalte aan stikstof van de droge stof, bepaald bij de Kjeldahlmethode, benadert de 4 % van het verse gewicht overeenstemmend met ongeveer 25 % van de eiwitachtige stoffen. Dank zij opbindingen door water, kan men de verschillende bestanddeelen, en o.m. de aminezuren, ervan scheiden. De visch bevat al de aminezuren van het vleesch, met uitzondering van het eenvoudigste, de glycol; hij is rijk aan complexe zuren: tyrosine, arginine, histidine, lysine, tryptophane. Men mag dus zeggen dat hij, wat zijn stikstofhoudende bestanddeelen betreft, evenveel waard is als het vleesch, en dat hij, naar de kwaliteit, de plantaardige eiwitstoffen in zeer groote mate overtreft.

Het gehalte aan vetstoffen, bepaald door de Soxhletmethode, blijkt zeer veranderlijk. Zekere vischen, als de wijting, zijn heel en al arm aan vet. Andere, als de kabeljauw, hebben zeer mager vleesch, maar een zeer vetten lever, waaruit men de levertraan haalt.

Andere nog, als de makreel en de sardijn, hebben vet vleesch, terwijl hun lever geen olie ophoopt. Zelfs bij deze laatste verandert het percentage aan vetachtige stoffen met den leeftijd, het seizoen, den geslachtelijken toestand. De scheiding van de verschillende vetachtige samenstellingen vertoont gemeenschappelijke vette zuren: muskaatachtige zuren, palmitinezuren, stearinezuren, oliezuren, andere meer ingewikkelde zuren nog, met allerlei aethyleenverbindingen en gedeeltelijk onverzeeppbaar.

Het is in deze laatste zuren dat men de in olieachtige vloeistoffen oplosbare vitaminen A en D aantreft, die aan de vischoliën, en voornamelijk aan deze van den lever, hun geneeskundige eigenschappen schenken, die kostbaar zijn met het oog op het voorkomen van de ziekteverschijnselen waarmee de groei gepaard gaat, en voornamelijk van de Engelse ziekte.

De zeer groote en zeer snelle verteerbaarheid van de visch is gebleken uit talrijke proef-

nemingen « in vivo » en « in vitro ». Meer dan 90 % van het voedsel worden door het lichaam gebruikt.



Krachtverwekkende waarde van de visch

De visch blijkt dan ook een voedsel van zeer groote kwaliteit te zijn, dat over heel de lijn met het vleesch kan worden vergeleken; trouwens, het duizendjarig voorbeeld van de Japanners, van de Indochinezen, van de Maleiers, van talrijke andere eiland- en kustbevolkingen, wier voedingsregime slecht uitrijst of aardappelen en uit visch bestaat, bewijst dat deze volstaat om al de kwalitatieve behoeften van het menselijk lichaam te voldoen. Het feit dat er geen kropgezwollen onder deze bevolkingen voorkomen en dat men bij deze laatste weinig gevallen van Engelse ziekte aantreft, pleit in denzelfden zin.

Maar in gewone voorwaarden van zeer afwisselende voeding, is het niet noodig dat een bepaald voedsel alleen aan alle behoeften voldoet; heel wat andere kunnen er in voorzien. Indien de levertraan tot nog toe een enig, niet te vervangen geneesmiddel is, blijkt de visch in tijden van voorspoed meestal slechts een aangenaam aanvullend voedsel te zijn en, in tijden van schaarschte, een nuttig voedsel, gezien men hem maar heeft te vischen en zijn bereiding geen groote zorgen, noch onkosten vereischt.

De visch kan voorzien in de behoeften aan kracht en aan warmte van het menselijk lichaam, en daar deze behoeften de dringende en meest noodzakelijke zijn, daar de warmte-opwekkende waarde ook de eenige gemeenschappelijke maatstaf voor alle voedsels is, heeft men de gewoonte deze met elkander te vergelijken naar het aantal calorieën die door hun physiologisch gebruik worden verwerkt. Men neemt aan dat elke gram vetstoffen 9 calorieën of iets meer verwerkt, elke gram stikstofhoudende stoffen of koolwaterstofverbindingen 4 of iets meer calorieën. Het eetbare deel van de visch bevat ongeveer 25 % stikstofhoudende stoffen tegen 4 calorieën en een veranderlijke hoeveelheid vetstoffen tegen 9 calorieën. 100 gram visch kunnen dus ongeveer 100 calorieën verwerken wanneer het de magerste visch betreft, meer als het om vette vischsoorten gaat, als de sardijn, de makreel, de zalm, meer nog wanneer de visch in de olie wordt bereid, als de meeste conserven.

bereid, als de meeste conserven. In een volgend artikel zullen wij voornamelijk handelen over de plaats van de vischvangst in de voedselvoorziening.

KEUKENPRAATJE

GARNAALBEREIDINGEN

Zooals wij het in een vorig artikel schreven, dient de garnaal als een prima voedsel beschouwd dat, behoudens enkele uitzonderingen, door iedereen kan gegeten worden en zonder eenig gevaar aan de kinderen kan worden voorgeschoteld. Haar talrijke bereidingen maken het mogelijk haar op zooveel verschillende wijzen op te dienen, dat men ze nooit beu wordt. Haar fijne smaak, haar kleur en de wijze waarop zij zich leent tot het beleggen van de meest verschillende gerechten door den beroepskok, zijn hoedanigheden waardoor wordt verklaard waarom zij zoozeer op prijs wordt gesteld door den handelaar als door den verbruiker.



Garnaalcrème

Ziehier allereerst de garnaalcrème, die de krachtige kreeftensoep kan vervangen en een zeer voedzame soep is. Pel een kilo garnaal die goed versch is — deze voorwaarde dient voor gelijk welke bereiding steeds in acht genomen —, zoodat zij ongeveer een kwart kilo gepelde staarten verkrijgt. Snij een porrei, een wortel en een selder in stukken, die zij met een grooten soeplepel butter of mar-

garine in een kookpot legt. Laat lichtjes bruinen; en voeg er de garnaalpellen aan toe. Laat nog enkele minuten koken. Roer met een houten lepel en giet twee liter water over deze bereiding. Voeg er nog een kwart liter tomatenmoes, een weinig tijm en saurierbladeren aan toe en laat een uur lang in den bedekten pot gaar worden. Druk dan den garnaalbouillon door een fijn stramien met een soepstamper, en laat koken. Meng met een weinig koud water drie volle soeplepels rijstcrème, die desnoods door melk kan worden vervangen en giet dit mengsel in het kokend nat. Laat enkele minuten koken en besla intusschen de soep, zoodat zij een zachte crème verkrijgt. Gij kunt dan bij deze soep vermicelli of andere afzonderlijk gekookte deegwaren voegen. Zout vooral niet vóór de soep gaar is, want de garnaalschalen zijn zeer zout. Versier elk bord met enkele garnaalstaarten.



Garnaalpasteitje

Ziehier nu een soort garnaalpasteitje om deze te vervangen welke men aan de kust gezin proeven. Pel, voor zes personen, een

kilo garnaal, waarvan gij de schalen gebruikt op de manier die wij zooeven hebben beschreven. Laat een kilo aardappelen koken, giet ze af en druk ze door een stramien.

Bewerk het moes met een houten lepel en voeg er een ei, een weinig toespijzen en een stuk boter of margarine aan toe. Wanneer het moes goed zacht is, doet gij het in een lijnwaden zak voorzien van een blikken koker, als deze waarvan de banketbakkers zich bedienen. Vet lichtjes de banketbakkersspan in en maak als volgt pasteitjes bij middel van den met moes gevulden zak. Maak allereerst met het aardappelmoes een dozijn balletjes die gij in de banketbakkersspan platdrukt. Druk dan het moes uit den zak rond de pasteitjes. Dit moes moet een soort wand rond deze laatste vormen, zoodat gij een kleine vol-au-vent verkrijgt. Schiet de pan in den oven en laat de pasteitjes gaar worden totdat zij meel verguld zijn. Verwarm anderdeels een lipoel boter of margarine en voeg er de gepelde garnaal aan toe. Laat enkele minuten verwarmen en roer met een houten lepel. Strooi een soeplepel meel over de bereiding uit. Meng alles goed en giet eé een kwart liter melk of, indien gij soep hebt gekookt van de garnaalschalen, een kwart liter garnaalbouillon over. Besla snel, zoodat gij een bouillon verkrijgt. Proef of de bereiding voldoende gezouten is en vul de pasteitjes met de garnaal en haar saus. Indien alles goed warm wordt opgediend, zal men de illusie hebben dat de schoone tijd van weleer is weergekeerd.



Een nabootsing van garnaalcroquetjes

Laat een kilo aardappelen koken en druk door een stramien. Bewerk het moes en voeg er den dooier van een ei en zeer weinig toespijzen aan toe, alsmede een stuk boter of margarine. Als het moes goed homogeen is, voegt gij er de garnaalstaarten bij. Laat alles vervolgens afkoelen en verdeel dan in stukjes van de grootte van een eitje, dan stewelke gij den vorm van een kurkstop schenkt. Besla dan het wit van het ei met twee of drie soeplepels water af melk en voeg er een soeplepel meel aan toe. Gij zult zo een soort licht koekdeeg hebben verkregen. Zout een weinig en doop elk balletje van aardappelen en garnaal in dit deeg. Laat afdruppen en rol vervolgens elk croquetje in geraspte beschuit of desnoods in zemelen. In gewone tijden, zou ik U natuurlijk zeggen dat gij nog slechts de croquetjes in vet hoeft te laten koken, maar daar het vet schaarsch is, kunt gij er U bij beperken er de braadpan mee in te smeren. Leg dan de croquetjes in de pan, giet er nog wat vet over en laat in den oven bruinen. Dien goed warm op.

REGLEMENTEERING

Uit het « Staatsblad »

Van 4 Juni tot 1 Juli

« Staatsblad » van 4 en 5 Juni:
Verordening van de Hoofdgroepeerings « Graangewassen en Veevoeders » houdende vaststelling op 30 Juni als laatste datum voor het indienen van een aanvraag als bakker.



« Staatsblad » van 9 Juni:
Maandelijksche circulaire ter toepassing van de besluiten betreffende de ravitaillering.



« Staatsblad » van 10 Juni:
Benoeeming van den heer R. Bauwens tot voorzitter « ad interim » van de Hoofdgroepeerings « Visch en Visscherijproducten ».



« Staatsblad » van 14-15-16 Juni:
Hoofdgroepeerings « Aardappelen ». Rooilingsdatum der vroege aardappelen.

« Staatsblad » van 19 Juni:
Bericht betreffende de verdeling van vroege aardappelen.

Hoofdgroepeerings « Aardappelen ». Onder-richtingen ter uitvoering van het besluit d.d. 25 Mei 1943 betreffende de mobilisatie van den oogst.



« Staatsblad » van 21-22 Juni:
Erratum op het besluit d.d. 5 Mei 1943 houdende vaststelling van de maximaprijzen van invertsuiker, kunsthonig, gouden stroop, vergeoisestrop en broodsmeersel, alsmede van de prijsreglementeering van broodsmeerselvervangingsproducten.



« Staatsblad » van 20 Juni:
Hoofdgroepeerings « Zuivel, Vetten en Eieren ». Mobilisatie van den koolzaadoogst 1943. Maatregelen ter uitvoering van het besluit d.d. 25 Mei 1943.

« Staatsblad » van 25 Juni:
Tabel der rantsoeneering der eetwaren voor de periode van 26 Juni tot 25 Juli. Mededeeling voor de eigenaars van dieren welke recht hebben op bevoorrading voor Juli 1943.



« Staatsblad » van 26 Juni:
Bericht betreffende de speciale verdeling van bereide vleeschwaren. Aanstelling van den dienst belast met de uitvoering van de disciplinaire macht toegekend van den voorzitter der Hoofdgroepeerings « Vee, Vleesch en Bijproducten » volgens het statuut van de Hoofdgroepeerings.



« Staatsblad » van 28 Juni:
Besluit houdende wijziging van dit van 24 Juli 1942, houdende vaststelling der maximumverkooprijzen van koolzaad, raapzaad en van zaad van de familie « Brassica ». Mobilisatie van den oogst. Uitvoeringsmaatregelen, Dorschplan, Leveringsbevel.

Rechten op de bestanddeelen van het fonds



De klandizie en de cliënteel

De klandizie en de cliënteel vormen de bij uitstek economische factor van het handelsfonds; ze betekenen winst en dat is immers het doel dat elke handelaar nastreeft. Hij moet zijn cliënteel behouden en uitbreiden. Wat staat er hem te dien einde te doen?

De handelaar kan eigenaar zijn van een handelsnaam, van handelsmerken; hij kan een pacht bezitten; maar heeft hij recht op zijn cliënteel, behoort ze hem toe? We weten reeds dat dit bestanddeel geen eigen bestaan heeft; we kunnen ons geen afstand van de klandizie indenken zonder afstand van het gehele handelsfonds. Veronderstellen we dat een winkelier zou willen overlaten; het eenige wat hij kan doen is aan den koper een lijst overmaken met den naam en het adres van zijn klanten. Wat zal deze daarmee opschieten? Hij beschikt over geen enkel middel om ze werkelijk op te vorderen; de klant doet wat hij wil, de winkelier heeft er geen enkel recht op.

De klandizie en de cliënteel maken deel uit van de rechten die het handelsfonds in zijn geheel beheerschen. Ze vormen als het ware de resultante van al de andere rechten.

De eenige bescherming die de wet aan deze elementen toekent, bestaat in het verhinderen van de oneerlijke mededinging. Men mag ze niet door oneerlijke middelen van een winkel afwenden; ze sluiten een recht in van onthouding.

De oneerlijke concurrentie veronderstelt bedrog; onwettige concurrentie ontstaat door de fout of door de nalatigheid van den handelaar. Practisch is er geen onderscheid.

De concurrentie en vooral de oneerlijke concurrentie is een uitvloeisel van het economisch individualisme, waarover wij reeds bij gelegenheid van het tot stand komen van de wetgeving op het handelsregister, een woord zegden. Dit individualisme dreigde fataal te worden voor den middenstand. De economische vrijheid onttaarde in bandeloosheid en gaf aanleiding tot onkiesche handelswijzen. De handelaars, de groote zoowel als de kleine, om hun producten aan den man te brengen, namen hun toevlucht tot list. Ze schreven aan hun waren de meest ingebeelde kwaliteiten toe, boden vervalschte producten aan, bedrogen den verbruiker. Deze practijken bestonden voornamelijk in den kleinhandel. Geen wonder: de concurrentie bracht daar immers den zwaarsten slag toe. De winkeliers trachten zich onderling, soms op de meest ongepaste en laakbaarste manier, hun wederzijdsche cliënteel te ontfutselen. Ze schonden daardoor hun eigen reputatie en verloren het vertrouwen van den verbruiker; ze stelden zich bovendien bloot aan veelerlei onaangenameheden en aan moeilijkheden met het gerecht.

Geven o.a. aanleiding tot rechtsvorderingen inzake het onttrekken van de cliënteel: de laster tegenover een mededinger, het verkoopen met verlies, het misbruiken van een handelsnaam, de leugenachtige reclame, lichte overdrijvingen, snoeverij over de kwaliteit van de producten zijn dingen die tot het handelsvak behooren. Men wil daardoor de aandacht van het publiek vestigen en hen de waren aanbieden onder hun aanlokkelijken vorm. Maar valsche, leugenachtige beweringen (product gemaakt in de gevangenissen, 50 % vetstoffen, enz...) zooals wij die dikwijls in de aankondigingen, op plak- en omzendbrieven aantreffen, zijn totaal verkeerd. Evenzoo de verzonnen uitverkoop. Sommige winkeliers hadden de specialiteit elke maand een nieuwe algemeene opruiming aan te kondigen. Deze aankondiging deed bij het publiek het gedacht opkomen van afslag en prijsvermindering. De opruiming greep plaats onder voorwendsel van het verstrijken van de pacht, wegens woonstverandering of gedwongen verkoop, om uit onverdeeldheid te geraken, en zoo meer. Voor de eerlijke handelaars, waren deze schijnuitverkoop een echte plaag.

De oneerlijke concurrentie kan insgelijks voortspruiten uit de uitwendige navolging van een winkel, van zijn uitstalling uit het bedrieglijk gebruiken van medailles en diploma's. Ze wordt door de burgerlijke wetgeving te keer gegaan. Degene die door de fout van een ander schade lijdt, mag schadevergoeding eischen. De schadeloosstelling omvat het geleden verlies en de door de schuld van den concurrent niet verwezenlijkte winst. In erge gevallen, wordt het vonnis openbaar gemaakt in de dagbladen of bij middel van plakbrieven. Bij deze bestraffing dient nochtans met omzichtigheid te werk gegaan, want in normale tijden kan het ruchtbaar maken van bedrieglijke handelingen voor den schulddige de zwaarste gevolgen hebben. De rechtbanken gaan trouwens eerst de opportuniteit na van een dergelijken maatregel.

Tot slot weze gezegd dat de eerlijke handelaar moet beschermd worden tegenover den oneerlijke. Het is de taak van de corporaties om op dit gebied een waar gezag uit te oefenen in het belang van de algemeenschap der handelaars. Zij alleen zijn gewapend om alle misbruiken tegen te gaan.

De handelsnaam en het uithangbord

De handelsnaam is de benaming onder welke iemand handel drijft. Het ontstaat soms van zelf, zonder eenige tusschenkomst en buiten den wil van den handelaar: het publiek zorgt daarvoor; de burgerlijke naam vertegenwoordigt, en den persoon, en de handelszaak van dien persoon; zijn familienaam wordt handelsnaam.

Het staat aan elkeen vrij de benaming te kiezen die hij aan zijn zaak wil geven. Hij kan handel drijven onder een schuilnaam, een aangenomen naam — de naam van den echtgenoot — of hij zoekt er een in zijn verbeelding.

De handelsnaam lokt de cliënteel aan en groepeerde ze om en rond de onderneming. Hij schenkt vertrouwen zonder hetwelk de handelszaak zich niet kan handhaven; hij is nauw verbonden aan de kwaliteit van de in den winkel verkochte waren en zorgt voor de reputatie van het handelsfonds. Daardoor vormt hij een uitstekende reclame en dient hij de propaganda bij het publiek, aan wie hij op alle manieren wordt opgedrongen. Hij staat op de gevels van de handelshuizen, in de uitstalramen; hij komt voor op facturen, prospectussen en etiketten. De handelaar laat geen enkele gelegenheid voorbijgaan om hem te doen uitblinken en hem onder de oogen te brengen van het publiek.

In den kleinhandel wordt hij gebruikt als uithangbord; bij groote handelsondernemingen vormt hij den maatschappelijken naam, de naam onder dewelke de handelaar zijn verplichtingen teekent.

Vooral als uithangbord, gaat van hem een zeer groote aantrekkingskracht uit op het volk. Onkelukkig verdwijnen ze meer en meer uit ons moderne leven. In vroegere tijden, werden ze meer in eere gehouden. Zij symboliseerden het bedrijf van den belanghebbende; ze stelden allerlei figuren voor in smeedijzer of het waren geschilderde onderwerpen die bij het uitoefende beroep pasten. Ze vormden het kenteken van den handelaar of van den vakman, dat zijne reputatie verbreide en waarop hij terecht fier was. Het waren zinnebeelden die aan iets deden denken, ze troffen den geest en suggereerden het publiek.

Thans verdwijnt de gewoonte van de uithangborden; ze worden vervangen door banale opschriften die niet in het oog vallen of ons niets zeggen. Sommige winkeliers vergenoegen zich enkel met de vermelding van hun naam en het nummer van hun handelsregister.

De handelsnaam individualiseert het fonds. Hij duidt den winkel aan, niet den winkelier.

Hij is een onderdeel van het fonds en behoort toe aan den eigenaar van dat fonds. Hij vormt een kostbaar recht dat moet beschermd worden.

De handelaar mag den naam kiezen die hij wil, met uitsluiting echter van die namen die aanleiding kunnen geven tot dwalingen en vergissingen.

Hij moet de verwarring met gelijksoortige namen vermijden. Vrijwillige verwarring, verwarring gesticht met het inzicht een bepaalden winkel te benadeelen is een daad van oneerlijke concurrentie.

Bij gelijknamigheid of gelijkkluidendheid van naam, kunnen de rechtbanken de handelaar van latere dagteekening verplichten aan zijn naam een voornaam toe te voegen, om het onderscheid beter te doen uitkomen. De chocolade Meunier en de chocolade François Meunier zijn twee verschillende producten. De datum van inschrijving in het handelsregister kan in deze betwistingen van zeer groot nut zijn.

Soortnamen zooals « Algemeene Maatschappij » enz..., mag iedereen gebruiken. Deze namen hebben denzelfden zin; op hun eigen genomen beteekenen ze niets. Ze kunnen niet uitsluitend voorbehouden worden voor een zekere onderneming. De bescherming van den handelsnaam wordt alleen verleend aan degene die ze inroep. Soms is zij enkel van kracht in de localiteiten, of een gedeelte van de localiteiten (straat of wijk) waarin de winkel gelegen is, soms strekt ze zich over geheel het land, al naar gelang de belangen van de handelszaak. De eisch op bescherming en de daarbij gewoonlijk gepaard gaande vraag tot schadevergoeding steunen evenals voor de oneerlijke concurrentie op het geleden verlies.

Zooals de familienaam overgaat op de nakomelingen, zoo ook gaat de handelsnaam over op de opvolgers. De verwerver van een handelsfonds mag hem behouden op facturen, prijslijsten en zoo meer. Hij mag den verkregen naam echter niet misbruiken door oneerlijke handelsverrichtingen. De recht-

banken kunnen hem dit desnoeds, op verzoek van de oorspronkelijke titularissen, verbieden.

Zooals reeds gezegd, moeten de handelaars elke verwarring vermijden met hun voorgangers. Alle overeenkomsten van koop en verkoop, bijvoorbeeld, moeten zij met hun eigen familienaam onderteekenen, maar het staat hen vrij hieraan toe te voegen « opvolger van... ».

De gehuwde vrouw neemt gewoonlijk de naam van haar man. Wanneer zij vóór haar huwelijk handel dreef, kan ze de naam, waaronder ze bekend is, behouden.

De dood van een der echtgenooten verandert niets aan den naam van het fonds. De man, in de veronderstelling dat zijn overleden vrouw handel dreef, kan zich onder haar naam vestigen, veelal voegt hij er de zijne aan toe. De weduwe neemt de naam over van haar overleden echtgenoot. Ze mag deze naam zelfs behouden na een tweede huwelijk, maar ze moet hem doen volgen door den naam van haar tweeden echtgenoot. Gewoonlijk gebruikt ze de formule « Mevrouw Zoo en Zoo — naam van haar tweeden man — opvolgster van X — naam van den eersten echtgenoot.

Bij de echtscheiding of de scheiding van tafel en bed, herneemt elk der echtgenooten zijn eigen familienaam. Ook de handelsnaam wordt gescheiden. Werd de handel gedreven onder den naam van den man en wordt hij na de ontbinding van het huwelijk voortgezet door de vrouw, dan moet ze haar jongemeisjesnaam gebruiken; ze kan deze laten volgen door de gewone formule « opvolgster van... ».

Een zelfde benaming kan niet alleen gebruikt worden voor handelsnaam en uithangbord; men kan er ook de waren mede merken. De handelsmerken worden door de wetgeving streng beschermd. Ze moeten regelmatig gedeponeerd worden. Dit geldt eveneens voor de brevetten, modellen en nijverheidsteekeningen.

NAZICHT OP DE FISCALE VERKLARINGEN



Geval der handelaars die niet boekhouden. - Verbetering van het belastingcijfer. - De fiscale commissies: rol en werking

Bij art. 55 van de samengeschatte wetten wordt aan de Administratie voorgeschreven het cijfer van de aangegeven inkomsten als grondslag voor de belasting te nemen, tenzij zij het als onjuist beschouwt.

Beide partijen worden gebonden door de aangifte der inkomsten van een belastingplichtige, welke door de Administratie van Financiën wordt aangenomen. Tot na den afloop van een termijn van drie jaren, die aanvangt te beginnen van 1 Januari van het jaar dat zijn naam schenkt aan het aanslagjaar waarop de belastingen betrekking hebben, kan de Administratie evenwel uitleg en inlichtingen vragen tot het nagaan van de juistheid van de comptabiliteitschriften en -bescheiden en tot eventuele vestiging van belastingen of aanvullende aanslagen overgaan, zelfs wanneer de aangifte van den belastingplichtige reeds aangenomen werd en de desbetreffende belastingen reeds betaald zijn. Wanneer het bestuur het aangegeven inkomstencijfer meent te moeten verbeteren, mag het dit doen, behoudens het in acht nemen van zekere wezenlijke formaliteiten, waarvan het veronachtzamen de taxatie ongeldig zou maken.

Opdat tot taxatie bij vergelijking mag worden overgegaan, moet er geen enkel bewijskrachtig gegeven aanwezig zijn waardoor tot de normale taxatie kan worden overgegaan. Bij een vonnis van het Hof van Beroep te Brussel, op 12 Juni 1942, wordt een door de Administratie bij vergelijking vastgestelde taxatie vernietigd om de eenvoudige reden dat de belastingplichtige elken verkoop niet duidelijk had ingeschreven en zijn verkoopbewerkingen dag voor dag had gecomptabiliseerd.

Wij weten dat de Administratie in de practijk al te gemakkelijk haar toevlucht neemt tot die manier van bewijs leveren. De handelaars kennen allen dezen sacramenteelen zin « bij vergelijking met de normale winsten van soortgelijke belastingplichtigen », en wij zijn van meening dat er, indien de Administratie over die normale winst van een soortgelijken belastingplichtige beschikt, heel vaak geen soortgelijkheid bestaat of dat een belastingplichtige heeft toegegeven aan den druk van den controleur.

Zooals blijkt uit een vonnis van het Hof van Beroep te Gent, op 25-2-1941, wat betreft een taxatie van dien aard, « is het, daar het percentage van de bruto-winst van jaar tot jaar en van belastingplichtige tot belastingplichtige verandert, willekeurig, in tegenstelling met de cijfers van een ordelijke aangifte, voor een bepaald aanslagjaar een forfaitaire coëfficiënt van bruto-winst te bepalen, dat hooger is dan het door den belastingplichtige berekende, zonder daarbij de particuliere omstandigheden in acht te nemen die, voor het aanslagjaar waaromtrent er betwisting bestaat, den gang der zaken van den belastingplichtige hebben kunnen beïnvloeden. »

De Administratie steunt heden tamelijk vaak op volgende bepaling van artikel 55: « Behoudens tegenbewijs, mag de raming van den belastbaren grondslag, zoowel voor de rechtspersonen als voor de natuurlijke personen, worden gedaan volgens teekenen of indicien waaruit een hoogere graad van goedheid blijkt dan uit de aangegeven inkomsten. »

De controleur dient het bewijs te leveren dat het cijfer der aangegeven inkomsten niet juist is. De belastingplichtige zal de gevolg-

trekking mogen betwisten die de controleur meent te mogen afleiden uit de teekenen of indicien waarop hij zich beroept. Hij moet het doen, niet door eenvoudige verzekeringen, maar door het aanvoeren van positieve en controleerbare gegevens, door bijvoorbeeld te bewijzen: dat hij over bestaansmiddelen heeft beschikt die niet als belastbare inkomsten dienen beschouwd. Laten wij er aan herinneren dat de belastingplichtige verplicht is naderen uitleg te verschaffen en, op aanvraag van den controleur, zijn comptabiliteitsbescheiden over te leggen binnen een termijn van twintig dagen, en dat hij zooniet van ambtswege kan worden getaxeerd.

Advies voor verbetering

Wanneer het bestuur het aangegeven inkomstencijfer meent te moeten verbeteren, doet het, vooraleer den aanslag te vestigen, aan belanghebbende het cijfer kennen, dat het van plan is in de plaats van dat der aangifte te stellen; tevens vermeldt het de redenen welke, naar zijn meening, deze verbetering wettigen; de belastingplichtige wordt meteen uitgenoodigd om, zoo noodig, zijn opmerkingen schriftelijk, binnen een tijdsverloop van twintig dagen in te dienen. Bij hetzelfde advies wordt aan den belastingplichtige gevraagd of hij, zoo hij niet accoord gaat, verlangt dat zijn geval al of niet aan de Belastingcommissie wordt voorgelegd. Deze formaliteiten worden voorgeschreven om den belastingplichtige tegen elken willekeur te beschutten en hem de mogelijkheid te schenken zich te verdedigen. Er werd geoordeeld dat hun verkrachting de vernietiging van de contributie tot gevolg zou hebben (Cassatie 25-2-1936). Indien de belastingplichtige geen gevolg geeft aan dat advies voor verbetering, wordt de controleur gemachtigd den aanslag van ambtswege toe te passen. Indien het antwoord na het verstrijken van den termijn van twintig dagen wordt ingezonden, zal het, behoudens een grondige reden, als niet ingekomen worden beschouwd.

Rol van de belastingcommissie

Indien na de ontvangst van het antwoord van den belastingplichtige, de betwisting voortduurt, wordt bij art. 55, § 2 van de samengeschatte wetten voorzien dat het geval kan worden voorgelegd aan een commissie die in de hoofdplaats van elke controle zetelt en waarvan samenstelling en werking bij koninklijk besluit worden geregeld.

Er bestaat dus geen verplichting om beroep te doen op deze Commissie, maar indien zij geroepen wordt zich uit te spreken, en de controleur zich aansluit bij het cijfer van belastbare inkomsten aangenomen door de Commissie, dient de belastingplichtige het juiste bedrag van zijn belastbare inkomsten in te brengen. Er doet zich alsdan een omschakeling van den bewijslast voor. Laten wij opmerken dat daartoe wordt vereischt, dat de vormen welke bij de wet worden voorzien met het oog op de tussenkomst van de Belastingcommissie nauwkeurig worden in acht genomen. De eenige rol van de Commissie bestaat dus in het vaststellen van het bedrag van de belastbare inkomsten, rekening houdend met de thes van den belastingplichtige en met deze van de Administratie.

Werking

De Commissie bestaat uit twee categorieën van leden: eensdeels deze welke het bestanddeel « belastingplichtige » vertegenwoordigen en die alleen het recht van beraadslagen hebben, en anderdeels de vertegenwoordigers van de bij de taxatie belanghebbende openbare besturen, welke slecht, met adviseerend recht op de zittingen aanwezig zijn; in het onderhavige geval de controleur en een gemeentebediende van elke plaats die deel uitmaakt van de controle.

De Belastingcommissie vergadert op initiatief van den controleur, deze roept de leden per aangetekenden brief op ten minste acht dagen vóór elke vergadering. De belanghebbende belastingplichtigen worden per aangetekenden brief op de hoogte gebracht van

de vergadering, ten minste veertien dagen vóór den datum waarop de Commissie advies zal uitbrengen over hun taxatie, en er wordt hun medegedeeld dat zij twee dagen bij voorbaat, door tusschnkomst van den controleur, de memories-bescheiden die nuttig worden geoordeeld voor de verdediging van hun zaak aan bedoelde commissie mogen doen toekomen, of dat zij, op den gestelden dag, persoonlijk of door een behoorlijk gemachtigden mandataris voor de Commissie mogen verschijnen.

Opdat de beslissing van de Belastingcommissie geldig zij, dient onder meer het uitgewerkt advies door den controleur aan den belastingplichtige genotifieerd. In dat advies wordt het door de Commissie vastgestelde cijfer vermeld en de controleur moet terzeldertijd verklaren of hij zich al of niet bij de beslissing aansluit, en in dit laatste geval dient hij het cijfer mede te deelen dat hij als grondslag voor de taxatie voorstelt. In elk geval is het den belastingplichtige niet meer toegelaten nieuwe opmerkingen te laten gelden, alleen den weg van de klacht bij den Directeur, na het betalen van zijn contributie, blijft hem nog open.

Hier valt aan te stippen dat de bewijslast voor de belastbare inkomsten bij de Administratie berust, wanneer zij als grondslag voor de belasting een cijfer van inkomsten aanneemt dat hooger is dan het door de Commissie vastgestelde.

Hetzelfde geldt wanneer de Belastingcommissie niet hoefde tusschen te komen in zake het geschil tusschen den belastingplichtige en den controleur. De Administratie mag het bewijs leveren door elk middel dat van rechtswege wordt geboden, met uitzondering van den eed. Wanneer de Administratie als bewijsmiddel de vergelijking met de normale cijfers van soortgelijke belastingplichtigen kiest, is het Hof van Appel gemachtigd na te gaan of de ingeroepen punten van ver-

gelijking doorslaggevend zijn en werkelijk het bewijs leveren van de juistheid van den aanslag.

Practische besluiten

1. De inkomsten zorgvuldig aangeven, zoveel mogelijk op grond van bewijsstukken en er een afschrift van bewaren;
2. Binnen een termijn van twintig dagen elke vraag naar inlichtingen van den controleur beantwoorden, en nota nemen van den verstrekten aanvullenden uitleg;
3. Indien de controleur de cijfers van de aangifte wil verbeteren, dient de belastingplichtige hem het advies 279 te vragen en hem dit binnen den termijn van twintig dagen terug te zenden, waarbij hij met de uitgewerkte redenen verklaart dat hij het niet eens is met de verbetering;
4. Dient op dit advies de wensch uitgedrukt dat, in geval van niet-aanvaarding door den controleur, het geschil aan de Belastingcommissie zou worden onderworpen? Dat is een kiesche vraag, die wij als volgt zullen beantwoorden: Indien de belastingplichtige bewijsstukken bezit en de waarachtigheid van de aangegeven cijfers kan verdedigen — hij kan zich trouwens laten vergezellen door een door hem gekozen adviseur of deskundige — moet hij niet vreezen vóór de Commissie te verschijnen. Hij zal zich de lijst aanschaffen van de handelaars die er deel van uitmaken en bij deze laatsten aandringen opdat zij aanwezig zouden zijn op de zitting.

Zekere Belastingcommissies werken zeer goed en bewijzen uitstekende diensten, andere daarentegen werken zeer slecht, daar hun leden weinig belang stellen in de besproken zaken of nalaten op de zittingen te verschijnen. Alhoewel de aanwezigheid van den belastingplichtige bij de wet niet vereischt wordt, dringen wij aan opdat hij de vergadering

zou bijwonen of zich zou laten vertegenwoordigen, zoodat zijn zaak goed zou worden verdedigd: het is onzin te gelooven dat er in de Commissie wel een lid zal worden gevonden om zich in zijn plaats met dat werk te belasten;

5. Waken over de notificering van het uitgewerkte advies door den controleur en zich verzekeren of deze laatste het door de Commissie vastgestelde cijfer heeft aanvaard of verworpen. In geval van verwerping, op het uitbrengen van de rol wachten om een klacht in te dienen bij den directeur van de Belastingen, en dit vóór den 31st Maart van het tweede jaar van het aanslagtijdvak, zonder dat die termijn nochtans minder dan zes maanden mag bedragen, van den datum van het waarschuwinguitbrengen af;

6. Indien de Directie de klacht verwerpt, kan men zich in beroep voorzien binnen een termijn van 40 dagen van de notificering aan den belanghebbende van de beslissing van den Directeur af.

Kunt U opbellen ?



Niet zoo 'n zonderlinge vraag als U wellicht op eerste gezicht zoudt denken. De praktijk leert, dat heel wat menschen niet behoorlijk kunnen opbellen omdat zij niet weten wat zij moeten doen.

Er zijn drie soorten van telefoontoestellen: telefoon met kruk, telefoon met automatische schel en telefoon met automatische schijf.

Om op te bellen met de telefoon met kruk gaat men als volgt te werk: bellen zonder af te haken, afhaken; bij het einde van het gesprek eerst inhaken en dan bellen om de verbinding te doen afsluiten.

Voor de telefoon met automatische schel is de zaak heel wat eenvoudiger: afhaken en bij het einde van het gesprek inhaken. Belet wel dat voor deze twee telefoontoestellen men moet luisteren totdat de bediende antwoordt. Ten slotte voor de telefoon met automatische schijf hoeft men alleen af te haken, even het tekenen af te wachten (gewoonlijk een langgerekt gefluit of gebrom) en het nummer zelf te vormen met de schijf; bij het einde van het gesprek inhaken.



Leert telephoneeren !

Gebeurt het dat de bediende uitschakelt vooraleer uw gesprek ten einde is, dan moet de aanvrager opnieuw opbellen en de gevraagde alleen inhaken.

Voor uw telephonisch overgemaakte telegrammen moet U er zorg voor dragen het adres van den tekst en van de handtekening te scheiden door bv. duidelijk te zeggen: hier het adres, hier den tekst en hier de handtekening. Spel klaar en duidelijk de eigennamen, de adressen en de moeilijke woorden.

In de officiële telefoonlijst vindt U de zgn. speltabel. Gebruik ze wanneer U eigennamen en moeilijke woorden telephonisch overmaakt. Wanneer U bv. het woord Ambiorix moet uitspreken, zeg dan: Adam, Martha, Bastiaan, Isidor, Omer, Rafaël, Isidor, Xavier: Ambiorix.

Voor getallen eischt, dat men de getallen herhaalt.



De verantw. uitgever:
Willem Melis,
Nieuwstraat, 50, Brussel.

N. V. IMIFL
H. R. 3371 - O. C. P. 395
Hopstraat, 47, Brussel.

DE BIJDRAGE 1943 AAN DE N. L. V. C.

De N. L. V. C. gaat thans over tot de inning der bijdragen welke door de leden-kleinhandelaars voor het jaar 1943 verschuldigd zijn. De verordening nr. 9/42 d. d. 1 juli 1942 (Staatsblad van 5 Augustus) stelt deze bijdrage vast als volgt:

I. — HANDELAARS VERDEELERS

a) Kleinhandelaars, tusschenpersonen en leurdere.

- 1) Ondernemingen welke 5 personen of minder in dienst hebben: Fr. 100,—;
- 2) Ondernemingen welke meer dan 5 personen in dienst hebben: Fr. 200,— (bezoldigd en onbezoldigd personeel).

Wij herinneren hierna aan de betalingsmodaliteiten:

BETALING ZONDER KOSTEN

Ieder handelaar ontvangt per aangetekend schrijven een waarschuwings-uitbrengen. De handelaar beschikt vanaf ontvangst van dit bericht over een tijdsverloop van 30 dagen om zijn bijdrage te betalen zonder kosten. Een stortingsbulletijn is aan het waarschuwings-uitbrengen gehecht.

Indien de storting niet door middel van dit bulletijn gedaan wordt, zal de handelaar er zorg voor dragen op de keerzijde van het overschrijvingsformulier zijn stamnummer van de N. L. V. C. en de mededeling « Bijdrage 1943 » te vermelden. Alle stortingen welke betrekking hebben op de bijdrage moeten gedaan worden op postrekening nr. 94.35 van de N. L. V. C. te Brussel.

BETALING AAN DEN POSTBODE

Indien de bijdrage niet betaald is binnen de 30 dagen zal de kwijting VERHOOGD MET EEN SOM VAN FR. 10,— voor inningskosten, door den postbode aangeboden worden. Ieder handelaar heeft er dus belang bij deze aanbieding niet af te wachten en zoo spoedig mogelijk te betalen.

NIET-BETALING BINNEN DE VASTGESTELDE TERMIJNEN

Indien bij de aanbieding door de post de bijdrage niet betaald wordt, beschikt de handelaar over 14 dagen tijd om deze, VERHOOGD MET DE KOSTEN, door middel van een postcheck te betalen. De hierboven gegeven onderrichtingen nopens de overschrijvingen moeten in dit geval in acht genomen worden. Er zal geen tweede aanbieding langs de post gedaan worden.

INDIEN DE CORPORATIE DE STORTING BINNEN HET TIJDSVERLOOP DEZER VEERTIEN DAGEN NIET HEEFT ONTVANGEN, ZAL DE BIJDRAGE VERDUBBELD WORDEN.

DE HANDELAARS ZIJN VERZOCHT HUN BIJDAGEN NIET TE BETALEN VOOR ZIJ HET WAARSCHUWINGS-UITBRENGSEL ONTVANGEN HEBBEN.

BEZWAREN

Het feit dat een bezwaar of verhaal ingediend werd is geen beletsel dat de bijdrage niet meer moge geëischt worden.

Welke ook de reden van het uitstel weze, zal de bijdrage verdubbeld worden wanneer ze niet binnen den vereischten termijn betaald is. Alle klachten worden onderzocht en de ten onrechte gestorte sommen zullen terugbetaald worden.

BRIEFWISSELING

Alle briefwisseling aangaande de bijdrage moet aan den Tellingsdienst van den Sector « Handel en Distributie », Sint-Michielsstraat 28, te Brussel, gezonden worden.